

Гречихіна К. (ХТЕІ КНТЕУ, Харків)

ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТНИХ КЕКСІВ ЗБАГАЧЕНИХ ЖУРАВЛИНОЮ ТА МЕДОМ

Метою роботи є розробка технології бісквітних кексів з журавлиною та медом, збагачених натуральними біокоректорами оздоровчого призначення, що дає можливість створити продукцію з підвищеною харчовою цінністю, поліпшеними споживчими властивостями та розширити асортимент виробів з бісквітного тіста.

Мед натуральний – це солодка, ароматна, густа, майже прозора рідина, що виробляється медоносними бджолами з квіткового нектару і речовин, які утворюються слинними залозами бджіл. Основна складова меду – цукри (глюкоза, фруктоза, олігоцукриди), які становлять 80%. Також мед містить органічні та неорганічні кислоти у вільному стані та у вигляді солей. Він багатий на мінеральні елементи, вітаміни (групи В, РР, С, А, Е, К, біотин, каротин, фолієву кислоту) та ферменти (інвертазу, амілазу, глюкозооксидазу, каталазу, терокси – дазу та ін.).

У ягодах журавлини міститься повна колекція корисних речовин, властивих всім ягодам. Плоди журавлини багаті вітаміном С, крім того, журавлина містить вітаміни В₁, В₂, В₅, В₆, РР. З інших речовин у складі плодів є бетаїн і біофлавоноїди, також макро- і мікроелементи: калій, фосфор, кальцій, залізо, марганець, молібден та ін..

У багатьох дослідженнях було показано, як журавлина знижує холестерин і перешкоджає утворенню бляшок в судинах і формуванню тромбів, захищає судини мозку від інсультів. Таким чином додавання пюре з журавлини в технологію кексів бісквітних збагачує не тільки вітамінний склад, а й визначає лікувально – профілактичні властивості виробу.

Розроблений кекс включає у свій склад натуральні інгредієнти, які характеризуються стабільністю органолептичних, фізико – хімічних і мікробіологічних показників під час зберігання, відрізняється високими споживчими властивостями та харчовою цінністю.

Співвідношення основних рецептурних інгредієнтів бісквітних кексів з використанням журавлини та меду представляють собою: маргарин

столовий – 29%, борошно – 29%, журавлина – 5%, мед – 14% та яйця – 23%.
Заміна цукру на мед підвищує пористість, м'якість готового бісквітного тіста.
Бісквітне тісто з медом більш пухке, чим з цукром.

В порівнянні з традиційним бісквітним кексом, в новому кексі вміст калію збільшився на 25%, магнію на 23,8%, фосфору на 21,6%, кальцію на 26,8%. Таким чином, можна стверджувати, що збагачення бісквітного тіста для кексів медом та журавлиною дозволяє створити продукт підвищеної харчової цінності і визначає його лікувально – профілактичні властивості.

Робота виконана під керівництвом доц., к.т.н. Мостової Л.М.