**Борисов П.С. (ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)**

**ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТУ З ЕКСТРАКТОМ СТЕВІЇ**

Згідно з принципами раціонального харчування для збереження здоров’я і довголіття людина має підтримувати баланс енергії. Аналіз основних проблем здоров’я, пов’язаних із харчуванням, свідчить про те, що найбільш розповсюдженими є захворювання, обумовлені дисбалансом основних речовин. Останнім часом зросла кількість людей хворих на ожиріння. Саме тому збільшився попит на борошняні кондитерські вироби із використанням цукрозамінників та підсолоджувачів, а саме бісквітів. Людям хворим на ожиріння, дозволено вживати у їжу тільки натуральні продукти із низьким рівнем вуглеводів, тому бісквіти з використанням натуральних речовин набирають на вітчизняному ринку все більшу популярність – про це свідчать статистичні дані. Екстракт стевії (сухий) було обрано в якості підсолоджувача, оскільки це – натуральний підсолоджувач рослинного походження. Не містить в собі шкідливих домішок і не має енергетичної цінності. Це дозволяє виробляти майже ідентичний традиційному бісквіт із зниженим вмістом цукру та меншою харчовою цінністю, зберігаючи при цьому високі органолептичні показники.

Для розроблення раціональних технологій бісквітних виробів (БВ), виникла необхідність у проведенні комплексних досліджень щодо впливу сухого екстракту стевії на реологічні характеристики тістових моделей. Рецептурний склад нових технологій бісквітів має таке співвідношення (в відсотках): яйця 53,67%, борошно 28,75%, цукор 15,97%, сухий екстракт стевії 1,61%. Саме при такому співвідношенні бісквіт має необхідні органолептичні та фізико-хімічні показники. Разом з тим, необхідно відмітити, що екстракт стевії (сухий), у концентрації 0,7 – 1,7% знижує пружно-еластичні властивості на 3,5-12,5% та динамічну в’язкість на 2,5-11,8%. Але відбувається збільшення піддатливості зразків з екстрактом сухим на 9,2%; пластичність- на 16,2% відповідно. Дослідження пористості проводилися математичним методом на приладі Журавльова. Бісквіт з екстрактом стевії має майже той самий результат (34,28%) у порівнянні з традиційним (33,33%). Кількість сирої клейковини у моделях з екстрактом стевії нижча, ніж у контролі, знижується і її гідратаційна здатність з підвищенням концентрації екстракту завдяки комплексу дитерпенових глікозидів, які зменшують гідратацію протеїнових гелів борошна і сприяють пружності тіста. Використання добавки гальмує набрякання клейковини і підвищує пластичність тістових мас. Органолептичним методом встановлена раціональна концентрація стевії сухої при виробництві БВ – 1,6 %.

Проведені дослідження дозволяють стверджувати, що розроблений бісквіт, виготовлений із використанням сухого екстракту стевії має високі органолептичні показники та дієтичну направленість за рахунок зниження вмісту цукру і вуглеводів.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Робота виконана під керівництвом ст. викладача Жулінської О.В.