**Карпенко А. Л.** (УІПА, м. Харків)

**ТЕХНОЛОГІЯ БІСКВІТУ З ВИКОРИСТАННЯМ ЖИТНЬОГО БОРОШНА**

Борошняні кондитерські вироби мають велике значення у харчуванні населення. У сучасних умовах поряд із забезпеченням високої якості кондитерських виробів висувається нагальна необхідність у розширенні й поновленні їх асортименту. Серед усього розмаїття борошняних кондитерських виробів все більшу популярність здобувають бісквітні вироби. Вони складаються лише з декількох інгредієнтів, які в свою чергу дозволяють регулювати хімічний склад і харчову цінність виробу в цілому. Бісквітні напівфабрикати, використовувані для виробництва рулетів, тортів і тістечок повинні володіти різними структурно-механічними та органолептичними властивостями.

Удосконалення технології і поліпшення якості, розширення асортименту бісквітних напівфабрикатів, а також отримання виробів з наперед заданими властивостями можливо за рахунок пошуку нових нетрадиційних видів борошна для складання борошняних композитних сумішей з різними функціональними властивостями - технологічними і фізіологічними, залежно від призначення бісквітних напівфабрикатів.

Тому пропонується удосконалення технології виготовлення бісквітних виробів шляхом введення житнього борошна до рецептурного складу, що дасть можливість понизити кількість клейковини. Таким чином рецептура бісквітних виробів складатиметься з яєць курячих, цукру-піску, суміші житнього борошна та пшеничного.

Житнє борошно містить велику кількість харчових волокон, вітаміну Е, А, а також життєво важливих вітамінів групи В і РР, заліза і цинку. Воно особливо багато кремнієвою кислотою, фосфором і селеном. У житнього борошна, порівняно з пшеничним, більше заліза, магнію, калію та незамінних амінокислот так необхідних організму людини. Тому таке борошно використовують для приготування дієтичних, лікувальних та корисних для здоров`я страв. Вироби із житнього борошна грубого помелу є повноцінним продуктом харчування, що зумовлено біохімічними показниками зерна.

Технологія бісквітних виробів, що пропонується включатиме наступні технологічні етапи: збивання яєць з цукром-піском в збивальній машині, збивання з додаванням суміші пшеничного та житнього борошна, відливання в форми (які заповнюють тістом на ¾ їх висоти), випікання та охолодження.

Розроблена рецептура бісквітного напівфабрикату дозволяє підвищити біологічну цінність бісквітного тістечка. Ці вироби є особливо корисними для дітей. Отримані напівфабрикати є доступними в ціновій політиці для населення України.

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

Робота виконана під керівництвом ас. Ільмінської О.О.