**Більченко Ю.Ю. (УІПА, м. Харків)**

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІДВИЩЕНИМИ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ВЛАСТИВОСТЯМИ**

Борошняні кондитерські вироби мають велике значення у харчуванні. Так як сировина, з якої їх готують, є основним джерелом енергії та пластичного матеріалу для побудови клітин тканини.

До складу борошняних кондитерських виробів входять жири тваринного і рослинного походження, які беруть участь у жировому обміні і сприяють нормальній діяльності центральної нервової системи, білки, що сприяють побудові клітин, вуглеводи, які служать енергетичним матеріалом м'язової роботи.

Незбалансованість складу борошняних кондитерських виробів пов'язана з високим вмістом жирів, вуглеводів та відносно низьким — білків, харчових волокон, ненасичених жирних кислот, вітамінів. Направлена зміна харчової цінності борошняних виробів досягається включенням до їх рецептури корисних (бажаних) або вилученням небажаних (некорисних) компонентів. Під час створення борошняних кондитерських виробів основна увага приділяється збільшенню вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів антиоксидантів та ін.) і зниженню енергетичної цінності.

Для розробки інноваційної рецептури кексу «Столичного» пропонується використання борошна з пророщеного зерна пшениці. Зародок зерна пшениці може бути важливим джерелом підвищення вмісту білків, вітамінів, мінеральних речовин.

Рецептурні компоненти, що використовуються в технології виробництва нового виробу: вершкове масло, яйце куряче, родзинки, розпушувач тіста, цукор-пісок, пшеничне борошно, цукор ванільний, цукрова пудра, борошно з пророщеного зерна.

Виріб збагачений борошном з пророщеного зерна має більший якісний та збалансований склад білків, жирів, вуглеводів, макро- та мікроелементів, вітамінів. Такий виріб буде збагачений β–каротином та вітаміном К.

Етапи технологічного процесу інноваційного продукту: підготовка сировини, приготування тіста, формування, випічка, охолодження, обробка поверхні, упаковка.

Споживання борошняних виробів із зародками пшениці знижує ризик серцевих захворювань, допомагає організму позбавитися від токсинів, запобігти раку товстої кишки та інших аномалій травлення.

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

Работа виконана під керівництвом ас.Рибакової О.О.