**Князєва Т.О.,** студент ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОБНИЦТВА БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ З ДОДАВАННЯМ АМАРАНТОВОГО БОРОШНА ТА КЛІТКОВИНИ ВИСІВОК ПРОСА**

Борошняна кондитерська продукція представлена великою групою виробів, різноманітною за своїм асортиментом. Борошняні кондитерські вироби відрізняються привабливим зовнішнім виглядом, приємним ароматом і смаком.

Актуальність теми. Борошняні кондитерські вироби, зокрема торти, тістечка та печиво мають значний попит у населення всіх країн світу. Розробка нової продукції становить найважливішу частину стратегії розвитку для підприємств харчової промисловості. В основі концепції здорового харчування переважають функціональні продукти. Це продукти, які, не порушуючи збалансованість раціону, містять гарантовану оптимальну кількість певних речовин для підвищення опірності організму до шкідливої дії навколишнього середовища, обмеження накопичення токсинів в організмі, прискорення їх виведення.

Сьогодення кондитерської галузі зацікавлене в тому, щоб змінити структурно-механічні властивості та поліпшити фізико-хімічні властивості солодких виробів, а також збагатити їх хімічний склад, шляхом внесення до рецептурного складу різноманітних добавок натурального рослинного походження.

Метою даної роботи є збагачення бісквітних напівфабрикатів харчовими волокнами, збільшення вітамінного, мінерального складу та компонентів, що відіграють важливі ролі в організмі людини.

Інноваційна технологія бісквітного напівфабрикату функціонального призначення, складається з основної сировини та додаткової, в якості якої було обрано: борошно амарантове та клітковина висівок проса.

Амарантове борошно має високу харчову цінність і унікальне за біохімічним складом: зокрема, за змістом незамінних амінокислот, потужних антиоксидантів і мінеральних речовин. У зернах амаранту міститься до 16% білка, до 15% жирів, і близько 9-11% харчових волокон. У складі амарантових насіння також вельми високо вміст вітамінів Е, А, B1, B2, B4 (холін), С, D, дуже важливих для організму людини макро - і мікроелементів.

Отримані результати досліджень показали, що раціонально буде використовувати борошно пшеничне, амарантове та клітковину висівок проса у співвідношенні 50:35:15. Після введення основної та додаткової сировини було отримано найліпші органолептичні показники: колір став більш насиченим, поверхня виробу стала рівномірною та гладкою,збільшилася пористість виробів. Для виробництва бісквітних напівфабрикатів потрібно використовувати якомога меншу кількість амарантового борошна, щоб зберегти структурні властивості тіста, яке виготовляється. Тому доцільним буде використовування амарантового борошна у кількості 35%.Дана кількість борошна також підвищує строки зберігання напівфабрикату. На інноваційну технологію розроблено нормативно-технологічну документацію.

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

**Робота виконана під керівництвом ст.викл. Жулінської О.В.**