**Лещенко К.В.,** студент ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ПЕРСПЕКТИВНІ НАПРЯМКИ СТВОРЕННЯ БІСКВІТУ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ**

Одним із важливих напрямків розвитку ресторанної індустрії є розробка інноваційних технологій борошняних кондитерських виробів, що дозволяє розширити асортимент, підвищити якість і функціональність продукції та забезпечити її конкурентоспроможність.

Для приготування традиційного бісквітного тіста використовують борошно, цукор, яйця, крохмаль, есенцію, молоко. Для масляного бісквіта додають вершкове масло. В якості добавок кладуть різноманітні прянощі, фрукти, горіхи, цедру цитрусових, какао, каву.

Виготовленню бісквітів та кексів спеціального і дієтичного призначення сприяє використання таких композицій, як пюре моркви з сорбітом іметилцелюлозою, а також топінамбура з фруктозою і мікробним полісахаридом ксампаном. З метою підвищення харчової цінності бісквітного напівфабрикату та збагачення харчовими волокнами, а також часткової заміни основної сировини відомо додавання композитних сумішей пюре з кабачків, гарбуза, картоплі, ріпи, турнепсу та гречаної, вівсяної, кукурудзяної круп і висівок.

Одним із перспективних напрямів удосконалення бісквітних виробів є використання саме плодоовочевих порошків, які містять в концентрованому вигляді весь комплекс біологічно активних речовин, що знаходився у вихідній сировині, та є найбільш доцільними з точки зору технологічності. Крім того, заміна в рецептурі крохмалю борошном зі шроту чорноплідної горобини і одночасне зменшення дозування цукру на 10% приводить до підвищення харчової цінності бісквіта.

Перспективним видом сировини, що використовується у виробництві борошняних кондитерських виробів, в тому числі, бісквітних напівфабрикатів, є виноградні вичавки та кріас-порошки з них. Вони містять комплекс біологічно активних речовин, а їх додавання сприяє підвищенню показників якості та уповільненню процесів черствіння бісквітного напівфабрикату. Під час виробництва бісквітного напівфабрикату білкові речовини рослинного і тваринного походження застосовуються для покращення піноутворення і підвищення біологічної цінності. Знайшли застосування як піноутворювачі білки сої у вигляді соєвої пасти в кількості (25…40)% до маси борошна та соєвого білкового концентрату окремо і з морквяним пюре – (4…13)% до маси готової продукції, які, крім покращення реологічних та структурно-механічних характеристик бісквітного тіста, забезпечували вироби підвищеною харчовою та біологічною цінністю. Інтерес викликає можливість використання у виробництві бісквітних кексів білка білого люпину для заміни ним яєчної сировини та покращення реологічних властивостей тіста.

Таким чином представлена інформація дозволяє констатувати, що збагачення бісквітного тіста нетрадиційною рослинною сировиною дозволяє отримати продукцію з підвищеною харчовою цінністю, новими споживчими властивостями спеціального призначення.

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

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