**Любицкая В. В.,** студентка УИПА, г. Харьков

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ МУКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ КЕКСОВЫХ ИЗДЕЛИЙ**

С целью повышения качества и пищевой ценности, расширения ассортимента кексовых изделий путем рационального использования продуктов переработки злаковых и крупяных культур перспективным является использование кукурузной, овсяной и ячменной муки.

По сравнению с пшеничной в кукурузной муке содержится больше липидов, сахаров, гемицеллюлозы. Она богата макро- и микроэлементами (кальцием, магнием, фосфором, железом, медью и никелем), витаминами Е, B1, В2, В6, РР, биотипом и др. Среди каротиноидов кукурузной муки идентифицированы каротин, криптоксантин, зеаксантин.

Преобладающей группой токоферолов являются α-токоферолы, имеющие высокую Е-витаминную антиокислительную активность. В составе жирных кислот кукурузной муки преобладают полиненасыщенные (линолевая и линоленовая) кислоты.

Овсяная мука является источником растительного белка, липидов, растворимой клетчатки, витаминов, макро- и микроэлементов, особенно калия, магния, кальция и железа, регулирует работу желудка и жировой обмен, предупреждает развитие диабета и уменьшает синтез холестерина. Липиды овса содержат большое количество непредельных жирных кислот, сумма которых составляет около 80% при довольно высоком содержании олеиновой кислоты.

Ячменная мука богата гемицеллюлозами и целлюлозой, крахмалом, моно- и олигосахаридами, декстринами, β-D-глюканом и пектиновыми веществами, витаминами В1, В2, В3, РР, β-каротином и 86 токоферолами. Липиды ячменной муки представлены моно-, ди- и триглицеридами, фосфолипидами, стеринами, каротиноидами, свободными жирными кислотами и эфирами стеринов. В ячменной муке, помимо флавоноидов, обнаружены и фенолкарбоновые кислоты: салициловая, гидроксибензойная, ванилиновая, протокатеховая, кумаровая, сиреневая, феруловая и синаповая.

Таким образом, для пищевой промышленности представляют практический интерес разработки, направленные на создание технологий кексовых изделий с использованием кукурузной, овсяной и ячменной муки.

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

**Работа выполнена под руководством д.пед.н. Лазаревой Т. А.**