**Мохаммад А.Х.,** студентка ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ІНУЛІНВМІЩУЮЧОЇ СИРОВИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ ВИГОТОВЛЕННЯ БІСКВІТНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ**

В даній роботі розглянуто один з напрямків удосконалення технології виготовлення бісквітних напівфабрикатів та забезпечення їх функціональними властивостями.

У зв'язку з недостатньою забезпеченістю населення життєво важливими нутрієнтами особливої актуальності набуває створення продуктів харчування нового покоління з високим вмістом мінеральних речовин, вітамінів, антиоксидантів, харчових волокон тощо.

В якості функціональних інгредієнтів в дані роботі описується використання пребіотичних харчових волокон - інуліну та олігофруктози, що одержані з коріння цикорію. Інулін і олігофруктоза добре підтримують діяльність шлунково-кишкового тракту й імунної системи, а також володіють ефектом метаболізму субстратів. Інулін помітно стимулює рухову активність шлунково-кишкового тракту (моторику і перистальтику, що помітно прискорює очищення організму від шлаків, не перевареної їжі і шкідливих речовин; виконує функцію на рідкість активного сорбенту, здатного зв'язатиі вивести з організму велику кількість токсичних і баластнихречовин, що потрапляють всередину з їжею або утворюються в кишківнику в процесі травлення; не впливає на рівень глюкози та інсуліну в крові оскільки у верхніх відділах травного тракту інулін не гідролізується до складових його моносахаридів.

На світовому ринку існує велика кількість продуктів, що містять інулін, до складу асортименту яких входять: молочні та молочнокислі продукти, шоколад, хліб, соки та мінеральна вода, начинки, продукти дитячого харчування (включно суміші для штучного вигодовування), зернові продукти, макаронні та м'ясні вироби.

Таким чином, у роботі для дослідження використані такі харчові інгредієнти як порошки фірми Beneo, що представляють собою стандартну форму інуліну, що одержаний за допомогою екстракції з кореня цикорію і є сумішшю оліго- і полісахаридів.

В ході проведених експериментів досліджені фізико-хімічні та мікробіологічні властивості порошку, вплив інулінвміщуючої сировинина динаміку піноутворення та піноутворюючі властивості яєчно-цукрової суміші, показники якості бісквітного тіста і випечених напівфабрикатів, з метою доведення доцільності застосування сировини для розробки борошняних кондитерських виробів функціонального призначення.

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

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