**Назарько В.О.,** студент ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**ПРІОРИТЕТНІ НАПРЯМИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ЗДОБНОГО ПЕЧИВА ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ СПРЯМОВАНОСТІ**

Кондитерські вироби являють собою вагому групу харчових продуктів масового споживання, які користуються великим попитом, що є підставою для надання їм функціональних властивостей шляхом вдосконалення складу в напрямку насичення важливими функціональними інгредієнтами: вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами тощо.

Аналіз стану українського ринку борошняних кондитерських виробів, свідчить про те, що печиво, яке є продукцією регулярного споживання різними віковими групами населення в значній кількості, добре підходить для модифікації його традиційних видів у функціональні харчові продукти. Враховуючи те, що сучасний асортимент саме здобного печива характеризується найбільшою різноманітністю порівняно з цукровим і затяжним печивом, доцільно розглядати цей вид продукції як об'єкт для збагачення функціональними інгредієнтами. Як відомо, печиво не є збалансованим продуктом, оскільки має високу енергетичну та низьку харчову цінність, містить велику кількість жирів і вуглеводів при незначному вмісті незамінних макро- і мікронутрієнтів, а отже потребує збагачення цінними функціональними компонентами. Під час створення функціональної продукції необхідна цілеспрямована зміна її хімічного складу, максимально наближеного до вимог теорії збалансованого харчування з обов'язковим збереженням традиційних органолептичних показників, властивостей і структури.

Одним з пріоритетних напрямів розширення асортименту здобного печива є введення до його рецептури екзогенних коректорів – рослинних біологічно активних речовин, позитивна дія яких на організм людини може бути підтверджена експериментальними і клінічними дослідженнями. Джерелами рослинних біологічно активних речовин при цьому можуть бути різноманітні харчові та лікарські рослини, морепродукти і продукти морів, мінеральна природна сировина, продукти бджільництва тощо. Інший напрям передбачає додавання до складу здобного печива баластних речовин: клітковини, геміцелюлози і пектину, які є фізіологічно важливими компонентами їжі та запобігають багатьом хворобам людини. Адже відомо, що харчові волокна виводять з організму важкі й токсичні елементи, залишкові пестициди, радіонукліди, нітрати, нітрити і, таким чином, очищають організм, у тому числі від холестерину, нормалізують апетит тощо. Для збільшення вмісту окремих поживних речовин у складі здобного печива перспективним напрямом також є внесення до його рецептури препаратів вітамінів, мінеральних речовин або їх комплексів у вигляді вітамінно-мінеральних преміксів.

Проте слід зазначити, що використання нової функціональної сировини веде до зміни хімічного складу харчового продукту і представляє серйозне втручання в традиційну технологію, що потребує глибоких досліджень для отримання високоякісної, безпечної і конкурентоздатної продукції.

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

**Робота виконана під керівництвом к.т.н. Чуйко М.М., к.т.н., доц Чуйко А.М.**