

Терещенко О.А., ст. гр. № 23, ДНЗ «Регіональний ЦПО швейного виробництва та сфери послуг Харківської області»

Іващенко О.М., викладач професійно-теоретичної підготовки з професії «Кухар; кондитер»

ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З ПІСОЧНОГО ТІСТА З ВИКОРИСТАННЯМ КЛІТКОВИНИ КУНЖУТУ

Борошняна кондитерська продукція завжди користується підвищеним попитом у населення.

Стабільність споживання борошняних кондитерських виробів населенням України дозволяє рахувати їх наряду з хлібом та іншими виробами продуктами першорядного значення.

Слід відмітити, що наш ринок наповнений великою кількістю імпортних товарів борошняної групи, так як продукція вітчизняних виробників не завжди може конкурувати з закордонною продукцією за різноманітністю асортименту, технологічністю виробництва та економічними показниками. Також вирішальним фактором, який визначає конкурентоспроможність кондитерської продукції, є її висока якість, харчова та біологічна цінність.

У зв'язку з цим виникає необхідність розробки нових технологій борошняних кондитерських виробів, збагачених біологічно активними речовинами з рослинної сировини без використання синтетичних добавок.

Одним з перспективних напрямків вирішення цих проблем є використання для виробництва борошняних кондитерських виробів клітковини кунжуту.

Науковцями доведена її важлива роль у здоровому харчуванні.

Отже, актуальність теми полягає у розробці пісочного печива з нетрадиційною добавкою, клітковиною кунжуту, з метою розширення асортименту продукції.

Об'єкт – технологія виробництва пісочного печива з клітковиною кунжуту.

Метою роботи є вивчення, наукове обґрунтування, розробка технології виробництва пісочного печива та експериментальній перевірці нової технології.

Для досягнення поставленої мети в роботі необхідно вирішити наступні задачі:

- ✓ дослідити ринок асортименту пісочного печива;
- ✓ науково обґрунтувати технологію приготування пісочного печива;
- ✓ виконати інформаційні дослідження стосовно перспективних напрямів збагачення пісочного печива;
- ✓ розробити технологію пісочного печива з додаванням клітковини кунжуту;
- ✓ дослідити основні показники якості та безпечності виробу.