

Лазарєва Т.А., УПА, м. Харків

## ВИКОРИСТАННЯ КУПАЖОВАНИХ ОЛІЙ У ВИРОБНИЦТВІ ЗАВАРНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Останнім часом визначилася стійка тенденція підвищення попиту споживачів на борошняні та цукристі кондитерські вироби. Це викликано різноманіттям їх асортименту, специфічними в кожному випадку споживчими властивостями. Однак кондитерські вироби не є збалансованим продуктом, оскільки характеризуються високою енергетичною та низькою харчовою цінністю, містять велику кількість жирів та вуглеводів при незначній кількості незамінних макро- і мікронутрієнтів. До таких незбалансованих за поживною цінністю виробів відносять заварні напівфабрикати, які містять значну кількість жиру у своєму складі.

З метою підвищення поживної цінності та надання виробам біологічної цінності було запропоновано використовувати замість вершкового масла купаж двох олій: оливкової та волоського горіха у співвідношенні, що дозволяє отримати продукт з оптимальним вмістом поліненасичених жирних кислот (1:4,3).

Для контрольного та експериментального зразків заварних напівфабрикатів перевіряли органолептичні показники якості, намочуваність, об'єм, питомий об'єм готових виробів, вологість тіста та упікання. Результати дослідження представлено у табл. 1.

Таблиця 1

### Порівняльна характеристика показників та технологічні властивості досліджених заварних виробів

Зразки	Намочуваність, %	Об'єм, см <sup>3</sup>	Питомий об'єм, см <sup>3</sup> /г	Вологість тіста, %	Упікання, %
Контрольний зразок	60	3,9	0,65	23	14,3
Експериментальний зразок	60	3,9	0,65	22,3	14,4

Отримані результати знаходяться у допустимих межах показників вимог до заварних готових виробів. Це підтверджує можливість застосування купажу олій для виробництва заварних напівфабрикатів. На основі проведених досліджень та отриманих результатів було розроблено рецептуру і технологію виготовлення заварних виробів.