

**Липовий Д.В. викладач (ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)**

## **РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ГАРБУЗОВИМ БОРОШНОМ**

Як відомо, здоров'я людини безпосередньо залежить від продуктів харчування, які вона щоденно споживає. Сьогодні не викликає сумнівів необхідність вдосконалення структури харчування, особливу гостроту набуває проблема створення продуктів функціонального призначення. Однією з найдинамічніших галузей харчової промисловості є кондитерська галузь. За даними дослідження Ernst & Young, український ринок кондитерських виробів показав динамічне зростання. Кондитерські вироби традиційно користуються великим попитом у населення, проте харчова цінність кондитерських виробів, виготовлених за державними стандартами, не відповідає сучасним фізіологічним вимогам – недотримання необхідного нутрієнтового балансу для організму. Тому введення в рецептуру борошняних кондитерських виробів компонентів, які надають їм дієтичних, профілактичних та функціональних властивостей, дозволить зменшити дефіцит деяких необхідних нутрієнтів для організму людини. В якості функціональної харчової сировини рекомендується використовувати продукти переробки насіння гарбуза, а саме борошно з насіння гарбуза. Борошно з насіння гарбуза - це природний біологічно активний білково-вітамінно-мінеральний комплекс рослинного походження, який вдало поєднує в собі всі основні незамінні амінокислоти, вітаміни (головним чином С і групи В), макро- і мікроелементи (F, К Mn, P, і Zn і цінні харчові рослинні волокна (клітковину)); є необхідним поживним продуктом для серцево-судинної, сечостатевої та імунної систем, сприяє оздоровленню шкіри, робить позитивний вплив на роботу шлунково-кишкового тракту і печінки, виводить солі важких металів з організму, допомагає стабілізувати рівень цукру в крові, м'яко очищає кишечник, усуває надмірне газоутворення, сприяє зниженню зайвої ваги. У досліджах замінювали частку борошна у рецептурі тіста для пісочного печива на гарбузове борошно 2 до 10%. Контрольні та дослідні зразки випікали за встановленими температурними режимами. Найкращі результати досягнуто у зразку печива з вмістом 3,5 %. При збільшенні кількості гарбузового борошна смак печива погіршується та погіршується структура тіста. Визначена кількість гарбузового борошна не погіршує структурно-механічні показники готового печива. Печиво з використанням встановленої кількості гарбузового борошна має покращену біологічну цінність, а саме кількість клітковини збільшилась у 1,8-2,0, вміст кальцію – у 1,1, магнію – у 1 раз. Додавання гарбузового борошна дозволить підвищити харчову і біологічну цінність, збагатити вітамінами і мікроелементами, збалансувати амінокислотний склад продукції. Такі вироби можна вживати для поліпшення функцій роботи організму, можуть бути використані для профілактики і лікування ряду захворювань, пов'язаних з порушенням харчування.