

Грибова С. П.

**ІННОВАЦІЙНІ НАПРЯМКИ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА
БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

На сучасному етапі розвитку технологій традиційні підходи до виробництва продуктів харчування потребують суттєвого удосконалення.

Борошняні кондитерські вироби є одним з основних продуктів харчування людини. Тому дослідження спрямовані на розробку інноваційних технологій виробництва борошняних кондитерських виробів є актуальними, бо вони направлені на вирішення важливих та своєчасних проблем харчування.

Традиційні борошняні кондитерські вироби виготовляють з борошна вищих сортів. Але при одержанні борошна із зерна відокремлюються біологічно цінні, утримуючі мікроелементні частини, такі як зародок, зернова оболонка й алейроновий шар, воно втрачає близько половини вітамінів В₂, майже повністю відсутні вітаміни В₁ і РР, а також вітамін Е. Значно зменшується вміст таких елементів як магній і калій, марганець, мідь і залізо. Такі втрати корисних речовин спонукають розробляти альтернативні технології, які дозволяють поповнити поживні речовини.

Підвищення харчової та біологічної цінності, а також поживних властивостей борошняних кондитерських виробів на цей час здійснюється, в основному, за напрямками: використання різних збагачувальних добавок та розробка і створення спеціалізованих дієтичних виробів.

Розроблені технології борошняних кондитерських виробів з використанням яблучної, пшеничної, гарбузової, бурякової клітковини, що дозволить розширити асортимент виробів для здорового харчування.

За результатами експериментальних досліджень встановлено, що додавання 15% клітковини насіння гарбуза з буряком від маси пшеничного борошна при приготуванні тіста не впливає на органолептичні показники якості напівфабрикату і, водночас, істотно поліпшує його харчову та біологічну цінність.

Робота виконана за керівництвом д. пед.н., проф. каф. ХХТ Лазаревої Т.А.