

**Панов О.А.**  
**РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ**

Для нашого часу характерні пошуки альтернативних продуктів харчування шляхом винаходу нових або відродження забутих. До таких відноситься амарантове борошно, яке має корисні і дієтичні властивості. Вироби з амаранту, як правило, присутні в раціоні вегетаріанців. Розроблено технологію бісквітного напівфабрикату функціонального призначення з додаванням амарантового борошна, клітковини висівок проса та комплексно дослідженні органолептичні і споживчі властивості інноваційних страв, визначений їх вітамінно-мінеральний склад. Амарант – це трав'яниста рослина з ряду зернових культур, що виростає в Південній Америці. Вона служить джерелом борошна та олії, які широко застосовуються в кулінарії. Амарантове борошно за своїми властивостями істотно відрізняється від традиційного пшеничного борошна. Пшеничне борошно є джерелом швидких вуглеводів, які, відповідно, швидко всмоктуються і так само швидко відкладаються на всіх не угодних нам місцях у вигляді жирових відкладень. У складі ж амарантового борошна присутня складна клітковина, яка практично не засвоюється організмом. В цілому амарантове борошно є лікувальним і профілактичним засобом. Пористість бісквіту впливає на його органолептичну оцінку. Окрім цього, з нею зв'язана його засвоюваність. Добре розрихлений бісквіт з рівномірною тонкостінною пористістю краще просочується травними соками, тому краще засвоюється. Таким чином, аналізуючи результати можна впевнено сказати, що бісквітний напівфабрикат, збагачений амарантовим борошном та клітковиною у співвідношенні: 50:35:15 має більшу пористість ніж у контрольного зразка на 3,35%.

Математичні розрахунки харчової цінності модельного зразка бісквіту, збагаченого у співвідношенні: 60:27:13 свідчить, що вміст вітаміну В9 в них зростає на 0,69 мкг, вітамін А – на 0,12 мкг, вітамін В3– 0,03 мкг, у порівнянні з традиційним зразком. Було відзначено позитивний ефект використання амарантового борошна та клітковини висівок проса у технологічному процесі виробництва бісквітного напівфабрикату – покращення структурних, фізико-хімічних показників продукту.

Наукові розробки є підставою для продукції оздоровчого призначення на основі додавання амарантового борошна та клітковини висівок проса, що безумовно, є перспективним напрямом у ресторанному господарстві XXI століття.

---

Робота виконана під керівництвом к.пед.н. Благій О.С.