

Гладкоскок А.А.

НАУКОВЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

У даному дослідженні основна увага приділена вдосконаленню рецептури кексу шляхом використання гарбузового порошку, що є джерелом багатьох біологічно активних речовин. Гарбузовий порошок отримують шляхом висушування та подрібнення м'якоти гарбуза, що дозволяє зберегти вітаміни (А, Е, С, групи В), харчові волокна, мінерали (калій, магній, залізо) та антиоксиданти. Його включення до складу кексу сприяє підвищенню харчової та біологічної цінності продукту, надаючи йому унікальні функціональні властивості.

Метою роботи було дослідити вплив часткової заміни борошна гарбузовим порошком на фізико-хімічні, органолептичні та технологічні властивості кексу. У ході експериментів розроблено кілька варіантів рецептури із різними рівнями додавання гарбузового порошку (5%, 10%, 15%).

Методи дослідження:

- Аналіз хімічного складу готових виробів для визначення їх харчової цінності (вміст білків, жирів, вуглеводів, вітамінів і мінералів).
- Оцінка фізико-хімічних показників: об'ємна щільність, вологість, кислотність.
- Органолептичне тестування виробів (смак, запах, текстура, колір).
- Визначення споживчих властивостей виробів (зовнішній вигляд, тривалість зберігання).

Результати досліджень свідчать про наступні переваги використання гарбузового порошку:

1. **Підвищення харчової цінності:** кекс із додаванням 10% гарбузового порошку містить до 30% більше харчових волокон, порівняно з традиційним рецептом. Це сприяє покращенню функціонування травної системи.

2. **Збагачення біологічно активними речовинами:** зростання рівня вітамінів А, С та Е, а також антиоксидантів, які підтримують імунну систему та знижують ризик розвитку хронічних захворювань.

3. **Покращення органолептичних властивостей:** гарбузовий порошок надає кексу природного помаранчевого кольору та легкого аромату гарбуза, що підвищує його привабливість для споживачів.

Оптимальним є додавання гарбузового порошку на рівні 10–15%, оскільки це забезпечує збалансований смак, якісну текстуру тіста та збереження технологічних властивостей. Подальші дослідження мають бути спрямовані на вивчення можливості використання гарбузового порошку в інших видах кондитерських виробів.

Таким чином, впровадження гарбузового порошку у виробництво кексів є ефективним способом створення продукції з оздоровчим

призначенням, що відповідає сучасним тенденціям ринку здорового харчування.

Робота виконана під керівництвом д. пед.н., професора Лазаревої Т.А.