**РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СИРЦЕВИХ ПРЯНИКІВ ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯ КАРОТИНВМІСНОЇ СИРОВИНИ**

18. Харчові технології

***М.В.Сліпченко***, *Полтавський університет економіки і торгівлі, спеціальність «Технології в ресторанному господарстві», група*  *ТРГм-21*

***Т.Ю.Суткович*,** *Полтавський університет економіки і торгівлі, доцент кафедри ТХВРГ, к.т.н., доцент*

Кондитерські вироби є традиційно популярними в Україні. У загальній структурі ринку кондитерської промисловості, борошняні кондитерські вироби займають найбільшу частку і становлять сегмент, який розвивається найдинамічніше.

Одним із представників цієї групи є пряники. Проте аналіз їх фізико-хімічного складу дає змогу стверджувати, що вони потребують удосконалення за параметрами харчової та біологічної цінності. Це зумовлене високою часткою в їх складі вуглеводів та жирів і низькою – білків, вітамінів та інших біологічно активних речовин. Окрім харчової цінності, важливим фактором є термін зберігання виробів [1].

Особлива увага вчених приділяється науковим розробкам виробів з використанням нетрадиційної рослинної сировини з підвищеним вмістом БАР, зокрема продуктів переробки овочів.

Серед овочевих культур, які вирощують в Україні, важливе місце завдяки хімічному складу, посідає гарбуз. Харчова, дієтична, профілактична цінність гарбузів беззаперечна. Саме гарбузи відрізняються високим вмістом β-каротину, клітковини, вітамінів, пектину, які сприяють очищенню організму, покращують виведення шлаків, токсинів, солей важких металів та радіонуклідів із організму [2].

В Україні недостатньо цілеспрямовано розв’язується проблема поліпшення споживних властивостей харчових продуктів із використанням продуктів переробки гарбузів. Тому раціональне використання гарбузів, напівфабрикатів та іншої нетрадиційної сировини з метою формування споживних властивостей кондитерських виробів залишається актуальною проблемою.

Метою роботи є наукове обґрунтування рецептури пряників з підвищеною харчовою цінністю за рахунок використання гарбузового пюре.

Для досягнення мети в традиційну рецептуру сирцевих пряників вводили гарбузове пюре, отримане після запікання сировини. Кількість пюре варіював в межах від 5 до 50 % від маси рецептурних компонентів.

На основі методу комплексних оцінок та дигустаційної оцінки визначали основні органолептичні характеристики пряничних виробів: смак, консистенцію, колір, запах, зовнішній вигляд. За результатами досліджень побудовано профілограму, що зображена на рис. 1.

Рис. 3.1. Органолептичні показники якості сирцевих пряників

Контроль – традиційна рецептура за довідковою літературою;

Зразок 1 – 10 % гарбузового пюре;

Зразок 2 – 20 % гарбузового пюре;

Зразок 3 – 30 % гарбузового пюре;

Зразок 4 – 40 % гарбузового пюре;

Зразок 5 – 45 % гарбузового пюре;

Зразок 6 – 50 % гарбузового пюре;

Виявлено, що найкращі характеристики має зразок з вмістом пюре 40 %. Він не поступається контрольному зразку, проте має більш виражений смак, ніжну консистенцію та привабливий колір. Така кількість гарбузового пюре в рецептурі пряників надає готовим виробам вираженого фруктово-медового смаку і аромату та ніжної пористої структури на зламі, без слідів непромісу та пустот.

**Список використаних джерел**

1. Полтавец С. Пряників зараз багато, але асортимент їх значно звузився. В чому причина. *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України.* 2013. № 9 (106). С. 36–40.

2. Льовшина Л.Д., Михайлов В.М., М’ячиков О.В. Товарознавство плодоовочевих товарів, пряно-ароматичних рослин та прянощів: навч. посіб. 2-ге видання. Київ: Ліра, 2016. 388 с.