**КАПКЕЙКИ НА ОСНОВІ РИСОВОГО БОРОШНА З ДОДАВАННЯМ ЯГІД ГОДЖІ**

**КарпюкГ.С., гр. ТРГ – 51м**

Науковий керівник – к.т.н., доц. **В.М. Шелудько**

Полтавський університет економіки і торгівлі

Борошняні кондитерські вироби є значною частиною раціону харчування людини та користуються сталим попитом, насамперед, завдяки вишуканим смаковим властивостям. На сьогоднішній день виробництво кондитерських виробів є однією з найбільш розвинутих галузей харчової промисловості України.

Капкейки - це досить новий для українського споживача борошняний кондитерський виріб. Слово «капкейк» утворено від двох англійських слів: cup (чашка) і cake (торт). Кожен капкейк має свою упаковку (паперовий стаканчик). Термін «cupcake» був перший раз використаний у книзі рецептів Елайзи Леслі в 1828 році. Основними інгредієнтами під час приготування капкейків є борошно, цукор, яйця, вершкове масло, молоко, розпушувач. Калорійність 100 г виробів складає 250-300 кКал.

Біологічно цінними добавками є рисове борошно і ягоди годжі. Рис вважається однією з найстаріших окультурених злакових рослин у світі. Фрагменти його переробки були знайдені в Китаї в шарах, яким понад 11 тисяч років. В 100 г рисового борошна міститься: білки – 5,95 г; жири – 1,42 г; вуглеводи – 80,13 г. Енергетична цінність рисового борошна – 366 кКал. Вміст вітамінів: В1 (тіамін) – 0,138 мг; В2 (рибофлавін) – 0,021 мг; В4 (холін) – 5,8 мг; В5 (пантотенова кислота) – 0,819 мг; В6 (піридоксин) – 0,436 мг; В9 (фолієва кислота) – 4 мкг; РР – 2,59 мг; Е (токоферол) – 0, 11 мг, клітковини (до 1 %) і моно- і дисахаридів (до 0,4 %). Ягоди годжі – це плоди дерези звичайної або дерези берберової, рослини з родини пасльонових, яка росте на території Китаю, Тибету, в Гімалаях, Монголії. Прийнято вважати, що найкращі ягоди годжі ростуть на території Тибету або китайської провінції Нінся. Плоди, зібрані саме в цих регіонах мають найбільш сильні цілющі властивості. У 100 г ягід містяться: 8,37 мг амінокислот; 7,4 г клітковини; 17,1 г цукру; 49 мг полісахаридів; 50 мкг селену; 22 мг натрію; 1,130 мг калію; 2 мг цинку; 112 мг кальцію; 8,42 мг заліза; 8,4 г вітаміну С; 7,45 мг бета-каротину; 0,16 мг тіаміну; 1,3 мг рибофлавіну; 15% води.

На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що дослідження можливості використання рисового борошна і ягід годжі в технології капкейків є актуальним. Додавання даної рослинної сировини дозволить розширити асортимент капкейків підвищеної харчової цінності.