**РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ КАПКЕЙКІВ**

**Карпюк Г.С., студентка факультету ХТГРТБ**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**м. Полтава**

Борошняні кондитерські вироби представлені широким асортиментом і займають значну роль в загальному обсязі виробництва кондитерської продукції. Вони можуть задовольняти різноманітні потреби споживачів. Більшість з них характеризується привабливим зовнішнім виглядом, достатньо високою енергетичною цінністю, крім вуглеводів та жирів, включають також білки. За останні роки зростає випуск виробів дієтичного призначення, у тому числі, з пониженим вмістом цукру, збагачених білками, вітамінами, мінеральними речовинами, іншими цінними компонентами.

У світі у кожного народу існують свої історично сформовані особливості харчування. У той же час, завдяки все більш тісному господарському та культурному спілкуванню держав процес запозичення національних страв йде дуже швидко. Асортимент кондитерських виробів української кулінарії постійно розширюється за рахунок кондитерських виробів закордонних кухонь світу. Цими новими виробами є м’які вафлі, маффіни, капкейки, штоллени, скони, макаруни, брауні, каннолі і т.д.

Слово «капкейк» утворено від двох англійських слів: cup (чашка) і cake (торт). Капкейки - це досить новий тренд в світі десертів. Вони дуже зручні, коли мова заходить про зручність подавання і споживання десерту. Кожен капкейк має свою упаковку (паперовий стаканчик). Історія розповідає про різні факти і версії появи капкейків. Найпоширеніша версія говорить, що свою назву капкейки отримали через свій розмір. Деякі вважають, що справа - у стародавньому рецепті, в якому необхідна кількість продуктів вимірювалася чашкою. На відміну від маффінів, капкейк готується переважно із бісквітного тіста, а зверху прикрашається кремом. Вперше про торти, які повинні випікатися в чашках написала в кулінарній книзі «Американське куховарство» Амелія Симмс в 1796 році. Термін «капкейк» був перший раз використаний у книзі рецептів Елайзи Леслі в 1828 році. В Англії капкейки називають «fairy cakes». На відміну від американських капкейків, «fairy cakes» зазвичай готують із глазур'ю і за розміром вони менші.

Основними інгредієнтами під час приготування капкейків є борошно, цукор, яйця, вершкове масло, молоко, розпушувач. Калорійність 100 г виробів складає 250-350 ккал. в залежності від рецептурного складу, що дозволяє віднести цей вид виробів до висококалорійних продуктів.

Біологічно цінними добавками є сир кисломолочний і пюре із порічок. Харчова цінність сиру визначається високим вмістом білків (14—18 %), у яких є всі незамінні амінокислоти. Наявність метіоніну та лізину дає змогу використовувати сир як дієтичний продукт для профілактики та лікування захворювань печінки і атеросклерозу. За вмістом йоду червоні порічки не поступаються хурмі та фейхоа. Однак червоні порічки особливо корисні завдяки високому вмісту кумаринів – природних ліків від підвищеного згортання крові.

З метою розширення асортименту капкейків підвищеної біологічної цінності нами було розроблено рецептуру капкейків із сиром кисломолочним і пюре із червоних порічок.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доцент Шелудько В.М.