**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВАФЕЛЬ ЗА РАХУНОК ДОДАВАННЯ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

**Неборак Т.Г., студентка факультету ХТГРТБ**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**м. Полтава**

Вафельні вироби належать до числа традиційних і улюблених продуктів харчового раціону людини. Важливим недоліком вафельних виробів є низький вміст в них важливих біологічно активних речовин – вітамінів, мінералів і харчових волокон. Тому найважливішим і актуальним завданням є створення виробів, збагачених цінною рослинною сировиною.

З великим вмістом жирового компонента в виробах з вафельного тіста пов’язана проблема їх короткострокового зберігання. Жири легко піддаються окислювальній деструкції молекулярним киснем, яка є причиною псування жировмісної продукції – відбуваються зміни органолептичних властивостей, виникнення неприємного смаку і аромату, накопичення шкідливих для організму людини продуктів окислення. Використання рослинної сировини, яка містить антиоксиданти, може подовжити термін зберігання виробів із вафельного тіста.

Перспективними рослинними білковими збагачувачами вафельних виробів можуть бути продукти переробки зернобобових культур. Для поліпшення споживних властивостей і біологічної цінності в кондитерські вироби додають борошно гречане, кукурудзяне, горохове, соняшникове харчове, а також крупи екструдовані, кукурудзяні пластівці, панірувальні сухарі тощо. Продукти переробки насіння соняшника можна вважати білкововмісною сировиною вафель. Ядро насіння соняшника за енергетичною цінністю перевищує ядра фундука і горіха волоського. Поліпшити споживні властивості вафель можна із додаванням пшеничних зародків, які вважають концентратом цінних у фізичному і біологічному відношенні речовин.

Перспективними можна вважати фруктово-овочеві порошки, які містять значну кількість корисних для людини біологічних активних речовин. В їх складі переважають цукри (40-60%), а також пектинові (7-15%) і азотисті (2-4%) речовини, харчові волокна, вітаміни і мінеральні речовини. З використанням цих добавок можна частково або повністю замінити цукрову пудру, сухе молоко, лимонну кислоту, какао порошок та інші порошкоподібні види сировини і отримати певний економічний ефект. Включення до рецептури вафель фруктово-овочевих порошків дозволяє підвищити вміст клітковини і пектинових речовин, які виводять з організму радіонукліди, надлишок холестерину та інші шкідливі речовини. Фруктово-овочеві порошки містять багато компонентів, необхідних для покращення травлення і нормалізації обміну речовин. Буряковий порошок та порошок з бурякового жому є джерелом харчових волокон. Додавання гарбузового порошку дозволяє збагатити вироби харчовими волокнами, мінеральними речовинами, органічними кислотами, біофлавоноїдами, які проявляють протизапальну, детоксикуючу і антиоксидантну дію.

Застосування у вафельному виробництві різних добавок показує, що рецептура вафельних виробів в останні роки все більше доповнюються новими компонентами з метою одержання продуктів підвищеної біологічної цінності, високих органолептичних характеристик, розширення асортименту і поліпшення якості та збереженості виробів.

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