**ВИВЧЕННЯ МОЖЛИВОСТІ ВИКОРИСТАННЯ ГОРОХОВИХ ПЛАСТІВЦІВ У ВИРОБНИЦТВІ БЕЛЬГІЙСЬКИХ ВАФЕЛЬ**

**Балим К.М., студентка факультету ХТГРТБ**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**м. Полтава**

З метою поліпшення споживних властивостей і якості вафель, розширення їх асортименту та зниження собівартості під час їх виробництва використовують різні види рослинної сировини. Сировину рослинного походження впроваджують шляхом розробки нових виробів. Вона поділяється на ряд груп: фруктово-ягідна, овочева, зернобобова, крохмалепродукти. Особливо актуально її застосування у виробництві таких борошняних кондитерських виробів, технологія яких не вимагає використання борошна з високим вмістом сильної клейковини. До таких видів борошняної кондитерської продукції можна віднести вафлі.

Вафлі займають вагоме місце серед борошняних кондитерських виробів, тому що користуються підвищеним попитом у населення різних вікових категорій. Переважна більшість вафель характеризується незбалансованим хімічним складом: високим вмістом жирів і вуглеводів, низьким – білків, обмеженим - харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин тощо.

Практично в кожній країні існує свій національний рецепт приготування вафель. Наприклад, англійські вафлі готують на основі картопляних пластівців. Обов’язковим інгредієнтом американських вафель є розпушувач. На відміну від віденських вафель, американські – товстіші і щільніші, і за смаком можуть бути солодкими і солоними. Віденські вафлі відрізняються м’якістю, великим розміром. Найчастіше з віденських вафель готують пиріг із кремовою начинкою. Бельгійські вафлі готують на основі здобного дріжджового тіста в спеціальній вафельниці із поглибленням. Готові вироби товсті і м’які. Подають вафлі із тертим мигдалем, поливають шоколадом або посипають цукровою пудрою. Можуть подаватися і гарячими з кулькою морозива, политою шоколадним сиропом.

Цінним продуктом переробки гороху є горохові пластівці. Згідно із технологічним процесом перед прокаткою горохова крупа піддається гидротермічній обробці, яка полягає у впливі на крупу вологи і теплоти у вигляді насиченої пари під тиском. В результаті такого впливу поліпшуються споживчі властивості пластівців - смакові і харчові, зовнішній вигляд, зростає засвоюваність і поживна цінність продукту (відбувається часткова інактивація інгібіторів ферменту протеази і клейстеризація крохмалю).

Проаналізовано літературні джерела по темі. Аналіз показав незначну кількість праць присвячених розробленню технології бельгійських вафель. Сформульовано мету подальших досліджень, а саме: розширити асортимент бельгійських вафель підвищеної харчової цінності за рахунок використання горохових пластівців

На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що використання горохових пластівців в технології бельгійських вафель є актуальним завданням, що забезпечить поліпшення органолептичних показників якості, підвисить споживчу цінність, збагатить вироби біологічно активними речовинами.

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