**Маффіни підвищеної харчової цінності**

**Вікторія Шелудько**

**Олександра Махиборода**

*Полтавський університет економіки і торгівлі*

**Вступ.** Асортимент борошняних кондитерських виробів, які випускаються в Україні, дуже різноманітний - це різні види тортів і тістечок, затяжне печиво, цукрове і здобне печиво, галети, крекери, пряники, кекси, вафлі. Однак аналіз хімічного складу і харчової цінності зразків борошняних кондитерських виробів свідчить, що жоден з них не відповідає вимогам нутріціології. Спрямована зміна харчової цінності борошняних виробів досягається введенням до рецептури корисних (бажаних) або виключенням небажаних (некорисних) компонентів. При створенні борошняних кондитерських виробів функціонального призначення основна увага приділяється збільшенню вмісту в них функціональних інгредієнтів (харчових волокон, білків, вітамінів, антиоксидантів та ін.) і зниження їх енергетичної цінності.

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 маффіни.

**Матеріали і методи.** Маффін (від англ. muffin) – новий борошняний кондитерський виріб, який нещодавно з’явився на ринку України і швидко набув популярності та користується великим попитом у всіх верств населення, особливо у дітей. Проте маффіни, як більшість борошняних кондитерських виробів, мають підвищені енергетичну цінність і вміст легкозасвоюваних вуглеводів та не містять харчових волокон. Їх нестача у раціоні людини, як правило, призводить до виникнення багатьох захворювань, а саме: до порушення обміну речовин, надлишкової ваги, цукрового діабету, атеросклерозу та інших. Необхідна кількість харчових волокон сприяє профілактиці хронічних інтоксикацій, виводить з організму важкі й токсичні елементи, пестициди, радіонукліди, нітрати, нітрити, і таким чином, відбувається процес очищення організму від холестерину та нормалізується апетит.

Викладачами ХДУХТ розроблені маффіни збагачені харчовими волокнами. Встановлено, що додавання бурякових волокон освітлених і неосвітлених у технології маффінів дозволяє отримати продукцію з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості, а також зниженою енергетичною та підвищеною харчовою цінністю [4].

Дослідники Міжнародної промислової академії у Москві [1] удосконалили технологію виробництва маффінів шляхом використання крохмалевмісної сировини, що дозволяє інтенсифікувати традиційні технології, розширити асортимент і підвищити якість виробів.

Науковці НУХТ [2;3] розробили технологію маффінів зі зниженою калорійністю та глікемічністю для хворих на цукровий діабет, а також з використанням аглютенових видів борошна (рисового, гречаного, кукурудзяного, соєвого, горохового) для хворих на целіакію.

З метою розширення асортименту маффінів підвищеної біологічної цінності вченими ПУЕТ було розроблено рецептуру начинки з гарбуза [5].

Перспективною овочевою сировиною є столовий буряк. Корисні лікувальні властивості буряка відомі давно. Коренеплоди буряка містять близько 10% цукрів, вітаміни: С, Р, РР, В1, В2, В12, фолієву кислоту, органічні кислоти (яблучну, лимонну), великий набір мінеральних елементів.

**Результати.** Проаналізовано літературні джерела по темі. Аналіз показав незначну кількість праць присвячених розробленню технології маффінів. Сформульовано мету подальших досліджень, а саме: розширити асортимент маффінів підвищеної харчової цінності за рахунок використання рослинної сировини.

**Висновки.** На основі проведеного аналізу можна зробити висновок, що використання столового буряка в технології маффінів є актуальним завданням, що забезпечить поліпшення органолептичних показників якості, підвищить споживчу цінність, збагатить вироби біологічно активними речовинами.

**Література.**

1. Балаева Е. В. Совершенствование технологии производства кексов и маффинов с использованием крахмалосодержащего сырья : автореф. дис... канд. техн. наук/ Балаева Е. В.; Негосударственный образов. учрежд. «Междунар. пром. академия».- М. 2013.-25с.

2. Дорохович А., Лазоренко Н. Маффіни на безглютеновому борошні для хворих на целіакію/ Антонелла Дорохович, Наталия Лазоренко// Ukrainian Food Journal: [у 1 т.]: К.:2012. - Т.1 С. 58 - 61.

3. Дорохович А., Лазоренко Н. «Маффины функционального и диетического назначения»/ Антонелла Дорохович, Наталия Лазоренко// - Национальный университет пищевых технологий/ Научни трудове на УХТ: [том lіx- 2012] .

4. Самохвалова О. Збагачення мафінів харчовими волокнами / О. Самохвалова// Наукові прац: [том1] / Одеська національна академія харчових технологій. - Одеса: 2011- с.161-163.

5. Шелудько В.М. Нові види борошняних кондитерських виробів в Україні // Хранение и переработка зерна. – 2011. - № 6. – С. 30-32.