

## **Використання нетрадиційної сировини у технології борошняних кондитерських виробів**

**Давидяк А.П., гр..ТРГ-51 м**

**Науковий керівник - к.е.н., доцент А.Л. Рогова**  
ВНЗ Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі

Погіршення екологічної ситуації, зміна структури харчування вимагають розроблення продуктів харчування функціонального призначення. З метою підвищення харчової і біологічної цінності, а також зниження калорійності в борошняні кондитерські вироби вводять продукти, багаті на вітаміни, мінеральні речовини, білки. Виробники все частіше звертаються до нетрадиційних продуктів, у тому числі і екзотичних, оскільки споживач більшою мірою прагне спробувати щось незвичайне, отримати нові смакові відчуття.

Метою наукової роботи є розробка технології виробів з бісквітного тіста, збагачених біологічно-активними речовинами за рахунок додавання пюре з бананів.

М'якоть зрілих бананів має біле, світло-жовте або жовто-кремове забарвлення, ніжну консистенцію, приємний солодкий смак з тонким ароматом. Високі смакові властивості бананів, а також харчова цінність обумовлює хімічним складом плодів (%): цукор – 20...22, клітковина – 0,3...1,8, пектин – 1...2, білки – 1,1...1,9, вуглеводи – 19,3...25,8. Клітковина бананів не волокниста, легко засвоюється організмом. До складу бананів входять мінеральні речовини - калій, натрій, магній, фосфор, кальцій, залізо, марганець. У бананах містяться вітаміни С, В, В<sub>2</sub>, В<sub>6</sub>, РР, каротин.

У процесі проведення наукових досліджень були поставлені і вирішені наступні завдання: встановлено можливість заміни частини яечно-цукрової суміші без погіршення основних характеристик бісквітного тіста; визначені органолептичні та фізико-хімічні показники (піностійкість, піноутворювальна здатність) тіста і готового бісквіту, виготовленого з різною концентрацією добавки; визначена оптимальна концентрація та стадія введення в рецептуру бісквіту пюре; розроблена технологія бісквіту з використанням пюре з бананів та нормативно-технологічна документацію на нову продукцію.

Новий продукт має високі органолептичні властивості і фізико-хімічні показники якості, що відповідають вимогам нормативної документації. Також бісквіт з добавкою збагачується клітковиною, вітаміном С, пектином, кальцієм, калієм. Розроблений виріб можна рекомендувати до впровадження у виробництво.