**РИСОВЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКОТТІ**

**А.Д. Кудрик,** студент спеціальності «Технології в ресторанному господарстві», група ТРГм-51

**В.М. Шелудько**,доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства, к.т.н., доцент – науковий керівник

Одним із перспективних напрямків у збагачені борошняних кондитерських виробів біологічно активними речовинами є використання рисового борошна. За біологічної цінності рисове борошно займає провідне місце серед інших видів злакової борошна. Це - джерело широкого спектра природних мікроелементів, вітамінів і мінеральних речовин, що робить рисове борошно виключно корисним для харчування людей різного віку, і особливо дітей. У 100 г рисової муки містяться: білки - 5,95 г; жири - 1,42 г; вуглеводи - 80,13 г. Енергетична цінність рисової муки - 366 кКал. Зміст вітамінів: В1 (тіамін) - 0,138 мг В2 (рибофлавін) - 0,021 мг В4 (холін) - 5,8 мг В5 (пантотенова кислота) - 0,819 мг В6 (піридоксин) - 0,436 мг В9 (фолієва кислота) - 4 мкг РР - 2,59 мг Е (токоферол) - 0, 11 мг, клітковини (до 1%) і моно- і дисахаридів (до 0,4%) [1].

Поряд з такими уже відомими в Україні маффінами і капкейками серед борошняних кондитерських виробів збільшується популярність і біскотті [2]. Біскотто (італ. Biscotto) - популярний італійський виріб, що представляє собою сухе печиво з характерною довгою і вигнутою формою. Слово «біскотті» походить від середньовічного латинського слова biscoctus, що означає «двічі випечене печиво». Біскотті беруть свій початок від цукерок з мигдалю покритих глазур’ю з меду і спецій, які готували на бенкети в Стародавньому Римі. Використання мигдальних цукерок для урочистих зібрань природним чином перейшло до менш забезпечених верств населення, що відбилося на зовнішньому вигляді цукерок: вони перетворилися в більш дешеву випічку з мигдалем. Біскотті - це загальна назва печива в Італії. Історики вважають, що італійські біскотті вперше були приготовлені в XIII столітті в місті під назвою Прато (Тоскана). Оскільки біскотті тривалий час зберігались – 3-4 місяці, то найчастіше вироби використовували в довгих подорожах.

Основними інгредієнтами для приготування біскотті є борошно, цукор, яйця, неочищений мигдаль, пінолі. Технологічна схема приготування біскотті складається з послідовності наступних операцій: підготовка сировини до виробництва, дозування, заміс тіста, формування тіста у вигляді батона, випікання, охолодження, нарізання, випікання, охолодження, зберігання [3].

Проведений аналіз літературних джерел свідчить, що використання рисового борошна в технології борошняних кондитерських виробів є перспективним напрямом для підвищення харчової цінності біскотті.

**Список використаних інформаційних джерел**

1.Карпюк Г.С. Удосконалення технології капкейків за рахунок додавання рослинної сировини / Г.С. Карпюк, В.М. Шелудько // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2016-2017 н.р. – Полтава, ПУЕТ. – С.129 – 132.

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

3. Муха Ю.Ю. Особливості технології біскотті і кантуччі / Ю.Ю. Муха, В.М. Шелудько // Наука і молодь в ХХІ сторіччі: тези доповіді ІІ Міжнародної молодіжної науково-практичної Інтернет-конференції – Полтава, ПУЕТ, 2016, - С.228.