**СКОНИ ПІДПИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ**

**Коляндра В.В., студент VI курсу факультету ХТГРТБ**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**м. Полтава**

Кожен народ має свої історично сформовані традиції харчування. Сьогодні процес запозичення національних страв йде дуже швидко. На даний час в Україні великою популярністю серед молоді користуються вироби іноземного походження: капкейки, маффіни, кантуччі, краффіни, скони [1,2].

Борошняні вироби характеризуються підвищеним вмістом цукру, жиру і майже не містять вітамінів і мікро-, мікроелементів. Споживання таких продуктів може привести до порушення обміну речовин людини. Недостатня кількість, наприклад, харчових волокон у раціоні харчування негативно впливає на обмін ліпідів, вуглеводів, амінокислот та інших речовин, призводить до зниження опору людського організму дії навколишнього середовища. Тому до актуальних проблем харчової промисловості слід віднести удосконалення технології борошняних виробів за рахунок використання рослинної сировини, що дозволить збагатити їх біологічно цінними речовинами.

Скон (англ. scone) — невеликого розміру британський хліб швидкого приготування, традиційно готується в Шотландії і на південному заході Англії. Скон є основним компонентом так званого девонширського чаю з вершками. Основними рецептурними компонентами сконів є борошно, цукор, яйця, вершкове масло. В якості розпушувача використовують пекарський порошок. Особливістю виробів є те, що їх подають одразу після випікання гарячими. Для отримання сконів спочатку розтирають вершкове масло з цукром, додають цедру і родзинки, збивають яйця з молоком, змішують з вершковим маслом, потім додають суміш пшеничного борошна вищого ґатунку і розпушувача, замішують тісто, формують і випікають.

Одним з перспективних напрямків в збагаченні сконів біологічно активними речовинами є використання цільнозернового пшеничного борошна. Цільнозернове борошно отримують шляхом одноразового подрібнення зерна злаків або насіння інших культур без подальшого його просіювання з метою поділу частинок зерна за їх якістю та їх розмірами, тобто використовується повністю. До недавнього часу, а саме в радянський період, цельнозернове борошно отримували на молоткових дробарках, штифтових подрібнювачах, вальцьових верстатах. Воно знаходило своє застосування для виробництва комбікормів і в харчуванні домашніх тварин. Застосовувалося також для виробництва зернового спирту, приготування барди. На даний час цільнозернове пшеничне борошно знайшло своє застосування в технології борошняних кондитерських, хлібобулочних і макаронних виробів. В технології сконів використання цільнозернового пшеничного борошна не вивчалось, тому питання є актуальним.

Внесення до рецептури цільнозернового пшеничного борошна дозволить покращити структуру сконів, знизити калорійність виробів, підвисити кількість мінеральних речовин, таких як кальцій, залізо, магній, фосфор і збагатити вітамінами В1, В2, В3, В4, В5, В6, Е, К.

Література:

1. Кудрик А.Д. Італійське печиво підвищеної харчової цінності / А.Д. Кудрик, О.М. Макушева, В.М. Шелудько // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2018-2019 н.р. – Полтава, ПУЕТ. – С.99.
2. Ігнатьєва В.В. Удосконалення технології капкейків підвищеної харчової цінності / В.В. Ігнатьєва, В.М. Шелудько // Зб. наук. статей магістрів ф-ту ХТГРТБ ПУЕТ за результатами 2018-2019 н.р. – Полтава, ПУЕТ. – С.77

Науковий керівник - канд. тех. наук

доцент Шелудько В.М.