УДК 664.682:366.643

**ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР В ТЕХНОЛОГІЇ БІСКОТТІ**

**В.М. ШЕЛУДЬКО,** кандидат технічних наук, доцент

(Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»)

**Анотація** Значний сегмент у харчуванні українців останнім часом займають борошняні кондитерські вироби іноземного походження: маффіни, капкейки, м’які вафлі, краффіни, які відрізняються підвищеним вмістом жирів, вуглеводів і пониженим вмістом вітамінів, мінеральних речовин і харчових волокон. Висока калорійність борошняних виробів в сучасних умовах не може бути показником їх цінності. Метою роботи є вивчення можливості використання рослинної сировини підвищеної харчової цінності в технології біскотті. Використано стандартні методи дослідження структурно-механічних і фізико-хімічних показників якості виробів. У статті описано технологію печива, показана можливість використання рисового і кукурудзяного борошна в рецептурі біскотті і кантуччі. Визначено якість вхідної сировини. Наведені результати досліджень використання борошна зернових культур, а саме рисового і кукурудзяного в представленій технології. Визначена оптимальна кількість добавок і стадія їх внесення. Розроблено нові рецептури печива. Отримано патент на корисну модель.

**Ключові слова:** борошняні кондитерські вироби, печиво, біскотті, кантуччі, рисове борошно, кукурудзяне борошно.

**Постaновкa проблеми в зaгaльному вигляді тa зв'язок із нaйвaжливішими нaуковими чи прaктичними зaвдaннями.** Підвищеною популярністю у сучасної молоді користуються борошняні кондитерські вироби іноземного походження: капкейки, маффіни, м’які вафлі, краффіни, брауні, біскотті і кантуччі. Зазначені вироби є висококалорійними харчовими продуктами. До їх рецептури обов’язково входить борошно, цукор, жири, яєчні та молочні продукти, масова частка яких складає приблизно 90% усієї сировини, що застосовується. Вживання висококалорійних продуктів кожен день у надмірній кількості може негативно вплинути на обмін речовин організму людини. Тому удосконалення технології популярного серед молоді печива італійського походження за рахунок використання борошна зернових культур є актуальною [1].

Рисове і кукурудзяне борошно виробляється в достатній кількості в Україні, має доступну ціну для покупців і високі споживчі характеристики. Використання рисового борошна в технології борошняних виробів дасть змогу збагатити вироби мікроелементами, вітамінами, мінеральними речовинами. Кукурудзяне борошно є джерелом вітамінів групи В, калію, заліза, магнію, кальцію.

Біскотто (італ. Biscotto) – виріб італійського походження, що схожий за зовнішнім виглядом на сухарі здобні, має характерну довгу вигнуту форму. Слово «біскотті» походить від латинського слова «biscoctus», що означає «двічі випечене печиво».