

ОСОБЛИВОСТІ ТЕХНОЛОГІЇ ГРІССІНІ ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Шелудько Вікторія Миколаївна

ORCID ID: 0000-0002-5436-5035

канд. тех. наук, доцент, доцент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

Україна

Сухарні та бубличні вироби, хлібні палички і хлібні кульки є найдешевшими традиційними виробами в Україні і мають тривалий термін зберігання завдяки низькій вологості, що дає змогу суттєво збільшити концентрацію корисних речовин у рецептурі.

Великою популярністю серед споживачів користуються різноманітні борошняні кондитерські і сухарні вироби: кантуччі, краффіни, гріссіні [1]. Питаннями розробки і удосконалення технологій хлібобулочних виробів зниженої вологості займаються вчені: Дробот В.І., Дорохович В.В., Махинько В. М., Зуйко В.І., Бондаренко Ю.В та інші. Аналіз останніх досліджень та публікацій показав актуальність розширення асортименту хлібних паличок за рахунок використання сировини підвищеної харчової цінності: нутового і кукурудзяного борошна [2,3].

Основними технологічними операціями в технології гріссіні є: приймання, зберігання і підготовка сировини, дозування, заміс тіста, формування тістових заготовок, випікання, охолодження, зберігання.

В результаті проведених досліджень встановлено, що вологість тіста з використанням суміші нутового (БН) і кукурудзяного борошна (БК) зменшується. Так, вологість зразка тіста з добавками у співвідношенні 90:10 БН:БК зменшилась на 2,4%, а вологість тіста з 70:30 БН:БК зменшилась на 1,0 % порівняно зі значенням контрольного зразка. Заміна пшеничного борошна на суміш нутового і

кукурудзяного борошна також впливає на вологість готових зразків хлібних паличок. Так, вологість зразка з добавками у співвідношення 90:10 БН:БК зменшилась на 1,0%. Значення вологості зразка з 70:30 БН:БК максимально наближене до вологості контрольного зразка і складає 9,7 %. Встановлено, що в результаті повної заміни пшеничного борошна на безглютенові види борошна, набрякання і крихкість виробів збільшуються. Так, найбільше значення набрякання має зразок з добавками і співвідношенні 90:10 БН:БК – 485 %, що на 40 % більше порівняно зі значенням контрольного зразка. Крихкість зразка з добавками у співвідношенні 90:10 БН:БК збільшилась на 9 %, зразка з 70:30 БН:БК - на 4 % порівняно з контрольним зразком.

Досліджено вплив добавок на органолептичні показники готових виробів. Виріб з добавками у співвідношенні 80:20 БН:БК відрізнявся найкращими органолептичними показниками якості: поверхнею без надривів і тріщин, жовто-коричневим кольором з приємним горіховим ароматом і смаком.

Список використаних джерел:

1. Шелудько В.М. Обґрунтування технології краффінів підвищеної харчової цінності. *Вісник Львівського торговельно-економічного університету. Серія «Технічні науки»* №28. Львів. 2021 С. 59-65.
2. Калина В.С., Миколенко С.Ю., Кузьо О.О. Розробка та розширення асортименту кондитерських виробів із нутового борошна. *Органічне виробництво і продовольча безпека*. С. 190–195.
3. Шелудько В.М. Використання борошна зернових культур в технології біскотті. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі. Серія «Технічні науки»*. 2019. С. 15–20.