

Список використаних джерел

1. ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови.– Вид. офіц. Київ, – 2006. – 8 с.
 2. Кориця. Властивості та протипоказання: веб-сайт. URL: <https://medfond.com/korysni-produkty/koricya-vlastivosti-ta-protipokazannya.html> (дата звернення: 21.11.2017).
 3. Студопедія. Технологія виробництва кефіру: веб-сайт. URL: https://studopedia.ru/17_121325_tehnologiya-virobnitstva-kefiru.html. (дата звернення: 16.10.2015).
 4. Технологія виробництва кисломолочних напоїв: веб-сайт. URL: <http://www.harchovyk.com/ru/content/detail/395> (дата звернення: 29.06.2010).
 5. Lutz, G. (2016) Brot. Berlin: Warenkunde.
-

УДК 664

РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПРИГОТУВАННЯ МОРКВЯНО-ВІВСЯНОГО ПЕЧИВА

Прибитько В. М., студ. гр. МХТп-191

Науковий керівник: **Челябієва В.М.**, к.т.н., доцент
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Кондитерські вироби відрізняються великою харчовою цінністю завдяки вмісту цукру, жирів і білків. Вони є суттєвими джерелами низькомолекулярних, легкозасвоюваних вуглеводів, які при надмірному надходженні в організм перетворюються на жири. Деякі кондитерські вироби можуть служити значними постачальниками жирів.

Якщо порівняти поживну цінність пшеничного і вівсяного борошна, перевагу матиме вівсяне. В ньому знаходиться більше необхідних макро- і мікронутрієнтів.

Актуальною є розробка новітніх технологій продуктів харчування дієтичного призначення, які передбачають використання харчових речовин з високими функціонально технологічними властивостями, що дає можливість знизити енергетичну цінність, вміст легкозасвоюваних вуглеводів, поліпшити харчову і біологічну цінність продуктів. Дієтичне харчування набуває у наш час великої актуальності, враховуючи зростання генетичних і алергічних захворювань. Одним із таких захворювань, що вимагає корекції харчування, є целиакія. Целиакія – це хронічне захворювання, яке характеризується пошкодженням слизової оболонки тонкого кишечника глютенном – рослинним білком, який міститься в злакових.

Метою роботи є розробка рецептури і технології приготування вівсяного печива з додаванням моркви.

Предмет дослідження – органолептичні та фізико-хімічні показники печива вівсяного, виробленого без добавки борошна пшеничного, з використанням тертої сирової моркви.

Для приготування вівсяно-морквяного печива у місильній машині збивають вершкове масло з цукром протягом 10-15 хв., поступово додають ванільний цукор, розпушувач, морквяне пюре, патоку і, в останню чергу, борошно. Масу з борошном перемішують 1-4 хв. при невеликій кількості обертів, далі після формування печиво надходить на випікання.

Енергетична цінність отриманого вівсяно-морквяного печива становить 404 ккал, а вівсяного печива виготованого за традиційною рецептурою – 450 ккал на 100 г продукту, тобто калорійність нового виду печива менша. Фізико-хімічні показники отриманого вівсяно-морквяного печива наведені в табл.1. Циклограма оцінки рівня якості отриманого печива, порівняно з базовим печивом (вівсяне печиво без додавання морквяного пюре) дена на рис. 1.

Таблиця 1 - Фізико-хімічні показники

Назва показника	Вівсяно-морквіне	за ДСТУ 3781:98
Вологість, %	8,7	не більше 8,5
Намочуванність	267	не менше ніж 110

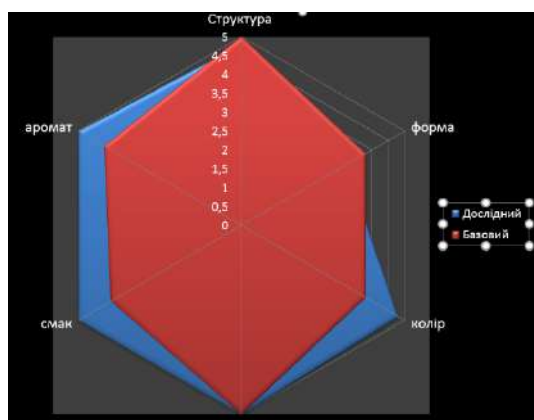


Рисунок 1 – Циклограма оцінки рівня якості

Висновок. Пропонується використовувати моркву для розробки виробів оздоровчого призначення, оскільки така добавка може забезпечити збагачення виробу функціональними інгредієнтами – пектином, β -каротином елементами Ферумом, Магнієм та Кальцієм

Список використаних джерел:

1. Кузнецова Л.С. Технологія приготування борошняних кондитерських виробів / Л.С. Кузнецова, М.Ю. Сіданова. – М.: Майстерність, 2001. – 210 с.
2. Бутенко Л.А. Технологія мучних кулінарних и кондитерських изделий / Л.А. Бутенко, Л.Я. Ковтуненко, Ж.А.Ховикова. – К.: Вища шк., 1985. – 168с.

УДК 664

**РОЗРОБКА РЕЦЕПТУРИ ПЕЧИВА ГРЕЧАНОГО
З ВИКОРИСТАННЯМ ВТОРИННОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ**

Прус І. О., студ. гр. МХТп-191

Науковий керівник: **Челябієва В. М.**, к.т.н., доцент
Національний університет «Чернігівська політехніка»

Здоров'я сучасної людини значною мірою визначається її харчуванням. Саме тому зниження якості харчових продуктів є однією з причин збільшення кількості хронічних захворювань та зниження середньої тривалості життя. З огляду на це важливим напрямком нутріціології є збагачення продуктів харчування незамінними амінокислотами, поліненасиченими жирними кислотами, вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами тощо [1-3].

Борошняні кондитерські вироби являють собою переважно здобні вироби з високим вмістом цукру, жиру і яєць.

Низька вологість, висока харчова цінність поряд із гарними смаковими перевагами роблять ці вироби незамінними для туристів, спортсменів і учасників експедицій, а також є улюбленим продуктом для населення, особливо дітей.

Яблучні кісточкі містять вітаміни С, В1, В2, В17, Р, Е, β -каротин, елементи Калій, Ферум, Манган, Кальцій, Йод, пектини, цукор і органічні кислоти, а також лаєтріл або вітамін В17, який міститься у яблучних насінинах. Лаєтріл – досить рідкісна речовина. Вважається, що вона може використовуватися для профілактики та лікування онкологічних захворювань.