**ВІВСЯНЕ БОРОШНО В ТЕХНОЛОГІЇ ІТАЛІЙСЬКОГО ПЕЧИВА**

**Чилінгарян Ж.В., студентка VI курсу факультету ХТГРТБ**

**Полтавський університет економіки і торгівлі**

**м. Одеса**

Виробництво продукції зниженої калорійності й підвищеної харчової цінності на сьогодні залишається актуальним в Україні. Пшеничне борошно вищого ґатунку має знижену харчову й біологічну цінність порівняно із зерном і крупами. Головною причиною цього є перерозподіл основних харчових речовин зерна при сортовому помелі, в результаті чого значна їх частина переходить до побічних продуктів борошномельного виробництва.

Перспективним напрямком в збагаченні виробів біологічно активними речовинами є використання вівсяного борошна. Овес – один з найбільш поживних хлібних злаків, має високий вміст білка і волокон. У його зерні містяться: білок – у середньому 12,3-15,8 %, крохмаль – 40,8 %, жир – 4,67 %, зола – 4,05 %, цукор – 2,35 %, вітаміни В1, В2. Овес не містить транс-жирів, холестерину, містить кальцій, фосфор, цинк та інші мінерали, які мають ефект профілактики остеопорозу, сприяючи загоєнню ран, а також запобігають анемії. Регулярне вживання вівса дуже корисно для хворих на цукровий діабет, оскільки він сприяє зниженню глюкози в крові та втраті ваги. Тому овес – це високоякісний продукт харчування та поповнення організму кальцієм. За амінокислотним складом вівсяне борошно є повноцінним продуктом, найближчим до цінного м’язового білка. У вівсяному борошні зосереджено багато легкозасвоюваних вуглеводів, крім того, воно сприяє утворенню в організмі серотоніну, який відповідає за гарний настрій. Борошно вівсяне відрізняється зниженим вмістом крохмалю та підвищеним вмістом жиру й рослинних харчових волокон. Велику цінність являє собою клітковина (2,75 %). Розчинна клітковина попереджує коливання рівня цукру в крові та надає тонізуючу дію, а нерозчинна – відновлює мікрофлору кишечника. Завдяки наявності значної кількості клейких речовин, вівсяне борошно має дієтичні властивості. Вівсяне борошно надає приємний аромат продукту та подовжує термін його зберігання завдяки природним консервантам, які містяться у ньому [1].

Особливий різновид біскотті - кантуччі, кантуччіні, це вид печива, поширеного в Тоскані. Вже з 16-го століття кантуччі були найвідомішою солодкою випічкою міста Прато, які зовні нагадують звичайні сухарі. Фактично, це здобні булочки з анісом, які піддавали повторному випіканню. Аніс вважали корисним для шлунка, тому лікарі рекомендували вживати кантуччі з анісом людям, які страждали частими блювотними позивами. Кантуччі навіть отримали другу назву – «біскотті здоров'я». Наведемо особливості рецептурного складу і технології кантуччі. Основними інгредієнтами для приготування кантуччі є борошно, цукор, оливкова олія, вода, дріжджі, сіль. Відрізняються кантуччі від біскотті і процесом формування виробів: формуються напівфабрикати круглої форми і укладаються з малою відстанню один від одного. Вироби розстоюються і випікаються. Охолоджуються. Булочки відокремлюються одна від одної і випікаються [2,3].

Досліджень із використанням вівсяного борошна в технології кантуччі не проводилося. Тому існує необхідність таких досліджень.

Література:

1. Холодченко Р. М. Овес голозерний – цінна зернова культура //Р.М. Холодченко \\ [Електронний ресурс].– режим доступу: www. sworld. com. ua/konfer26/851. pdf.
2. 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.
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.

Науковий керівник - канд. тех. наук

доцент Шелудько В.М.