

**ОРГАНОЛЕПТИЧНІ ВЛАСТИВОСТІ КЕКСІВ З
ГАРБУЗОВИМ НАСІННЯМ ТА БОРОШНОМ ГРЕЧАНИМ**
**ORGANOLEPTIC PROPERTIES OF CAKES MADE PUMPKIN
SEEDS AND FLOUR BUCKWHEAT**

*Т. В. Капліна, д. т. н., професор (ПУЕТ);
В. М. Столярчук, к. т. н., доцент (ПУЕТ);
С. О. Дудник, здобувач (ПУЕТ);
О. Люлява, PhD*

На початку ХХІ ст. достатньо загострилася проблема повноцінного харчування населення. Дедалі більше науковців акцентують увагу на необхідності збагачення борошняних кондитерських виробів (БКВ) біологічно активними компонентами, оскільки вони залишаються популярними серед населення. Внесення до складу БКВ біологічно активних речовин дозволяє вирішити низку питань в залежності від поставленої мети: покращити їх споживчі властивості, знизити вартість виробів, розширити їх асортимент, підвищити тривалість зберігання, зменшити енергоємність і підвищити показники безпечності виробів.

Одним із перспективних шляхів вирішення зазначених проблем є використання нетрадиційної рослинної сировини, такої як гарбузове насіння (ГН) та борошно гречане (БГ). Їх уведення до технологій забезпечить можливість поповнити баланс макро- і мікронутрієнтів, які є життєво важливі для людини. Гарбузове насіння, незважаючи на широке застосування у харчових технологіях, залишається найбільш затребуваною сировиною, завдяки високому вмісту протеїнів, високим фармакологічним властивостям (протидіабетичній, протигрибковій, антибактеріальній, протизапальній та антиоксидантній дії). Гречане борошно має високий вміст незамінних амінокислот. За кількістю лізину та треоніну воно переважає пшеницю, рис і є наближеним до соєвих білків, а за вмістом валіну поступається лише рису та може бути прирівняне до коров'ячого молока, а за лейцином – до яловичини.

Попередніми дослідженнями встановлено [1, с. 86] встановлено доцільність уведення до рецептури кексів ГН 30 % та БГ 7 % (на суху речовину пшеничного борошна). Проведено органолептичну оцінку нових виробів за допомогою сенсорного аналізу [2, с. 106]. Результати представлено на рис. 1.

Органолептична оцінка готових виробів показала, що всі зразки мали відмінне загальне враження, оливкове забарвлення, відрізнялися від контрольного зразка приємним присмаком і запахом гарбузового насіння та гречки.

Висновки. Результати наших досліджень підтверджують доцільність уведення 30 % ГН та 7 % БГ (на суху речовину пшеничного борошна). Внесення біологічно активних речовин до рецептури кексів сприяють значному покращенню харчової цінності виробів.

А



В



С



Рисунок 1 – Профілограми органолептичних властивостей кексів: (дескриптори: А – смак; В – запах; С – колір)

Список використаних джерел

1. Родина Т. Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров : учеб. для студ. высш. учеб. заведений / Родина Т. Г. – Москва : Академия, 2004. – 208 с.
2. Kaplina T. Changes in qualitative indices of cakes depending on part of added pumpkin seeds / T. Kaplina, V. Stolvarchuk, S. Dudnyk // Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies. – 2018. – № 21. – С. 114–118.

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ПОЛІСАХАРИДІВ НА СТРУКТУРУ ЕМУЛЬСІЙ З РІЗНИМ ХІМІЧНИМ СКЛАДОМ RESEARCH INFLUENCE OF POLYSACCHARIDES ON THE STRUCTURE OF EMULSIONS WITH DIFFERENT CHEMICAL COMPOSITION

*І. В. Чоні, к. т. н., доцент (ПУЕТ);
Т. Ю. Суткович, к. т. н., доцент (ПУЕТ);
А. М. Гереччук, к. т. н. (ПУЕТ)*

В останні роки найбільш часто в технологіях виробництва продуктів з емульсійною структурою застосовуються стабілізаційні системи, які містять полісахариди. За цього стабілізація емульсій досягається шляхом підвищення в'язкості дисперсійного середовища, що, в свою чергу, покращує гідродинамічний фактор стійкості емульсій за рахунок зниження швидкості коагуляції дисперсної фази.

Комплексне використання полісахаридів у складі рослинної сировини дозволяє значно зменшити собівартість продукції, отримати продукт з низькою калорійністю та підвищеною харчовою цінністю. Тому перспективним є використання борошна вівсяної та перлової круп для покращення органолептичних та технологічних характеристик соусів.

Відомо, що завдяки особливості хімічного складу виражена згущуюча здатність борошна вівсяної і перлової круп зростає за підвищення концентрації борошна і температури гідротермообробки. Саме такі властивості дають можливість використовувати його як емульгатор та стабілізатор харчових емульсій.

З метою вивчення характеру впливу окремих полісахаридів злакових на стабільність емульсій були підготовлені модельні зразки емульсій з пектином яблучним (1 %), на 1 % розчині слизівих речовин перлової і вівсяної круп, пшеничному борошні з гідромодулем 1 : 10, крохмалі (при гідромодулі 1 : 2) із вмістом соняшникової олії 30 % до маси.

Для оцінки стабільності зразків скористались загально прийнятим морфометричним методом за допомогою електронного мікроскопа. При цьому вивчали ступінь дисперсності у системі за характером розподілу жирових кульок у полі 1 см³ та їх розмірами.