

ПЕРСПЕКТИВИ УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕЧИВА ПІСОЧНОГО

Останнім часом у технологіях борошняних кондитерських виробів відзначається тенденція до розробки і впровадження у виробництво кондитерської продукції з використанням різноманітних видів борошна. Печиво, переважно, є джерелом вуглеводів і жирів, тому його надмірне споживання порушує збалансованість раціону як за основними харчовими речовинами, так і за енергетичною цінністю. Аналіз складу печива з пісочного напівфабрикату з позицій нутріціології свідчить про пересиченість його вуглеводами і недостатній вміст у ньому білка, харчових волокон, низки інших есенціальних нутрієнтів.

Печиво, як і інші борошняні кондитерські вироби, має низьку біологічну цінність, оскільки білки традиційної сировини для його виробництва, зокрема борошно пшеничне вищого гатунку, недостатньо збалансовані за амінокислотним складом, а також містять незначну кількість вітамінів і мінеральних речовин. Крім того, печиво містить значну кількість легкозасвоюваних вуглеводів і недостатню кількість важливих для належного травлення складних вуглеводів – целюлози, геміцелюлоз, пектинових речовин. У зв'язку з цим, під час розробки нових технологій і рецептур печива необхідно прагнути до збільшення кількості зазначених життєво важливих нутрієнтів.

Перспективною сировиною для покращення борошняних кондитерських виробів, зокрема пісочного напівфабрикату, можуть бути продукти борошномельно-круп'яного виробництва, які містять корисні елементи, наприклад борошно вівсяне, яке містить білки, жири, вуглеводи, целюлозу та низку інших харчових волокон.

В цілому вівсяне борошно – незамінне джерело білків, вітамінів (групи В, РР), мінеральних речовин (фосфор, калій, магній), амінокислот і мікроелементів. Вівсяне борошно порівняно з пшеничним і житнім містить майже у два рази більше калію, магнію, фосфору. У білках вівса превалюють глютеліни (авенін). Також вівсяне борошно містить, окрім білка і крохмалю, ще й жир. Саме наявність жирів і відрізняє вівсяне борошно від усіх інших сортів борошна.

Таким чином, Впровадження у заклади ресторанного господарства технології печива пісочного з використанням борошна вівсяного дасть можливість розширити асортимент продукції закладів ресторанного господарства з покращеною харчовою і біологічною цінністю та залучити до закладу додаткові потоки споживачів, які віддають перевагу здоровому харчуванню.

Література:

1. Розробка новітніх технологій виробів з борошна с заданими властивостями [Текст]: монографія / О. О. Сімакова, Р. П. Никифоров. – Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2018. – 146 с.
2. Удосконалення технології печива на основі вівсяних пластівців для закладів ресторанного господарства / О. С. Павлюченко, Ю. П. Фурманова, О. І. Шаповаленко, С. М. Радькевич // Наукові праці НУХТ. – 2019. – Т. 25, № 2. – С. 234–243.
3. Удосконалення технології хлібобулочних виробів, збагачених харчовими волокнами: автореф. дис. ... канд. техн. наук: спец. 05.18.16 "Технологія харчової продукції" / Назар Мар'яна Ігорівна; НУХТ. - К., 2018. - 20 с.