

## ВИКОРИСТАННЯ СПЕЦІАЛІЗОВАНОГО БІЛКОВО-ЖИРОВОГО ПРОДУКТУ В ТЕХНОЛОГІЇ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Кричковська Л.В.<sup>1</sup>, Бочкарев С.В.<sup>1</sup>, Федякіна З.П.<sup>2</sup>, Матвеева Т.В.<sup>2</sup>, Кумов А.Г.<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут»,

<sup>2</sup>Український науково-дослідний інститут олій та жирів НААН, м. Харків

Ринок кондитерських виробів України за насиченістю та асортиментом наближається до європейських країн. Кондитерські вироби включають близько 2000 найменувань, з яких понад 90 % ринку солодошів належить вітчизняній продукції [1]. Більшість кондитерських виробів характеризуються обмеженою біологічною цінністю. У їх складі відсутні деякі незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, фосфоліпіди, вітаміни, макро- і мікроелементи, харчові волокна, тому склад цих виробів вимагає певної корекції [2].

Метою даної роботи є розширення асортименту кондитерських виробів спеціалізованого призначення шляхом створення і застосування композиційного матеріалу, збагаченого незамінними амінокислотами та поліненасиченими жирними кислотами.

В попередніх роботах обґрунтовано компонентний склад білково-жирового харчового продукту, збагаченого амінокислотами лейцином, ізолейцином, валіном і поліненасиченими жирними кислотами, який являє собою суміш соняшникового, лляного та кунжутного насіння і рафінованих соєвої, соняшnikової та кунжутної олій. Продукт має оздоровчі властивості за рахунок доволі високого вмісту білку зі співвідношенням незамінних амінокислот лейцину, ізолейцину, валіну у пропорції 2 : 1 : 1 відповідно та поліненасичених жирних кислот  $\omega$ -6 і  $\omega$ -3 (у пропорції 9,1 : 1 – 10,5 : 1 відповідно) Даний продукт може використовуватися при організації раціонального харчування спортсменів у період фізичних навантажень в умовах навчально-тренувальних зборів або змагань, робітників важкої фізичної праці в мінливих кліматичних умовах (наприклад, шахтарів, рибаків, геологів), військовослужбовців та інших верств населення.

З метою розширення асортименту спеціалізованих кондитерських виробів поставлене завдання удосконалення рецептури та поліпшення функціональних властивостей ряду напівпродуктів кондитерської промисловості, зокрема начинок для цукерок і борошняних кондитерських виробів за допомогою включення до їх складу розробленого білково-жирового продукту, який окрім підвищення біологічної цінності має виконувати роль важливого технологічного інгредієнту.

### Література:

1. Державна служба статистики України. Виробництво основних видів промислової продукції по місяцях 2012 – 2014 років [Електронний ресурс]. – Режим доступу: [http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2014/pr/ovp/ovp\\_u/ovp2012.html](http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2014/pr/ovp/ovp_u/ovp2012.html)

2. Шатнюк Л. Н. Пищевые ингредиенты в создании продуктов здорового питания / Л. Н. Шатнюк // Пищевые ингредиенты. Сырье и добавки. – 2005. – № 2. – С. 18–22.