

ЗАСТОСУВАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ІНГРЕДІЄНТІВ У РЕЦЕПТУРІ ВЕРМІШЕЛІ ШВИДКОГО ПРИГОТУВАННЯ

Черенкова Н.В., Кричківська Л.В., Анан`єва В.В., Дубоносов В.Л.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут, м. Харків»*

Сучасні тенденції вдосконалення асортименту продуктів харчування орієнтовані на створення збалансованої за харчовою цінністю продукції, здатної забезпечити потребу в незамінних нутрієнтах.

Використання рослинної клітковини «Vitalcel» дозволяє збагатити продукти харчування рослинними волокнами, мікро- та мікроелементами, поліпшити органолептичні показники, зменшити калорійність і збільшити вихід продукції. Також внесення клітковини «Vitalcel» в тісто у кількості 0,5 – 4,5 % до маси борошна сприяє отриманню рівномірної, розвиненої структури та підвищує мікробіологічну стійкість [1, 2].

Метою данної роботи є дослідження мікроелементного складу клітковини «Vitalcel», яку пропонується ввести у тістову масу для створення вермішелі швидкого приготування підвищеної біологічної цінності.

Дослідження мікроелементного складу сировини - клітковини «Vitalcel»- та готового продукту - вермішелі швидкого приготування – проводилося спектрометричним методом на рентгено-флюоресцентному спектрометрі компанії «Элватекс». Результати дослідження сировини представлено в таблиці.

Мікроелементний склад сировини

Мікроелементи	Пшенична клітковина «Vitalcel»
Al	4.707
P	0.020
S	0.011
K	81.098
Ca	13.584
Cr	0.163
Mn	0.032
Fe	0.205
Cu	0.013
Zn	0.160
Rb	0.009

Аналіз експериментальних даних свідчить про те, що використана сировина виступає джерелом необхідних для організму людини мікроелементів, може бути використана у якості біологічно-активної добавки та надає вермішелі швидкого приготування властивості продукту функціонального призначення.

Література:

1. Дудкин М.С., Черно Н.К. Пищевые волокна Киев: Урожай, 1988. - 152с.
2. Гута А. А. Новые виды функциональной диетической клетчатки ВИТАЦЕЛЬ WF-400 и WF-600 // Мясное дело. — 2005. — № 8. — С. 32.