

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ З АПЕЛЬСИНОВО-ШИПШИНОВИМ СИРОПОМ**

**Черевична Н.І.**

*Харківський державний університет харчування та торгівлі,  
м. Харків*

Основними напрямками створення продуктів здорового харчування, у тому числі й кондитерських, є використання інгредієнтів, багатих біологічно-активними речовинами, для збагачення ними борошняних кондитерських виробів.

Нами запропоновано технологію бісквітного рулету з використанням в якості функціональної добавки апельсиново-шипшинового сиропу (АШС), в рецептуру якого входить сироп з плодів шипшини, який є комплексом біологічно активних речовин. Завдяки цьому він володіє адаптогенними, метаболічними, біостимулюючими, загально-тонізуючими властивостями, стимулює апетит. Фармакологічна активність обумовлена вмістом сапонінових глікозидів, ефірних олій, стеролів, пектинів, вітамінів та мінеральних речовин. У рецептуру апельсиново-шипшинового сиропу входить: цедра апельсина, цукор, шипшиновий сироп, розчин лимонної кислоти.

Апельсиново-шипшиновий сироп можна додавати безпосередньо в бісквітне тісто під час виготовлення рулетів, тортів і тістечок або застосовувати для просочення випеченого напівфабрикату. Він також гармонійно поєднується за смаком з деякими начинками та наповнювачами борошняних виробів (масляним, вершковим, білковим кремами, фруктовою начинкою, желе тощо).

На підставі проведених досліджень виявлено, що внесення сиропу в яєчно-цукрову суміш в кількості 10...15% до маси яєць сприяє отриманню піни з більш рівномірною дрібнопористою високодисперсною структурою, яка не руйнується протягом тривалого часу. Використання дослідної добавки є підставою для скорочення тривалості збивання яєчно-цукрової суміші практично в 2 рази без погіршення характеристик піни.

Також за умов введення АШС спостерігається зменшення втрат маси під час випікання заготовок на 10...18%, знижується упік і величина усихання, а також зниження масової частки вологи напівфабрикату. Поліпшення технологічних властивостей збитої яєчно-цукрової суміші та бісквітного тіста обумовлене вмістом в сиропі водорозчинних глікозидів, які покращують піноутворення, і пектинів, що стабілізують структуру тіста і підвищують структурно-механічні властивості готових виробів

Розроблені бісквітні рулети з використанням АШС за органолептичними, фізико-хімічними, структурно-механічними та мікробіологічними показниками не поступається традиційним. Додавання АШС сприяє також зниженню втрати вологи після 72-год зберігання практично на 25,0%, що свідчить про утримання компонентами сиропу додаткової кількості води в системі та уповільнення процесів черствіння випечених виробів. Удосконалення технології бісквітних рулетів з АШС забезпечить конкурентоспроможність цих виробів на ринку борошняної кондитерської продукції за рахунок підвищення харчової цінності готових виробів та надання їм функціональних властивостей.