ВИГОТОВЛЕННЯ БІСКВІТНОГО НАПІВФАБРИКАТУ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Лакіза О.В., Маслікова К.П., Іщенко К.Ю.
«Дніпровський державний аграрно-економічний університет», м. Дніпро

Згідно з сучасними принципами раціонального харчування для збереження здоров’я і довголіття людина має підтримувати баланс енергії. Аналіз основних проблем здоров’я, пов’язаних із харчуванням, свідчить про те, що найбільш розповсюдженими є захворювання, обумовлені дисбалансом основних речовин, а саме ожиріння та цукровий діабет. Хлібобулочні вироби традиційно є одними з основних продуктів в раціоні людини. Однак висока їх енергетична цінність і вміст сахарози часто є обмежуючими факторами при вживанні їх в їжу. Саме тому вживання борошняних кондитерських виробів з пониженим вмістом цукру стає все більш актуальним [1].

Останнім часом у виробництві харчових продуктів використовуються, як правило, синтетичні цукрозамінники. Однак, багато синтетичних цукрозамінників можуть мати канцерогенну дію та низку інших негативних впливів на організм людини, тому їх вживання може призвести до серйозних розладів здоров’я.

Серед натуральних цукрозамінників все більше популярності набирає листя стевії. Вживання її в їжу сприяє виведенню продуктів обміну, шлаків, солей важких металів з організму, надає тонізуючу дію, позитивно впливає на діяльність печінки і підшлункової залози, перешкоджає утворенню виразок шлунково кишкового тракту, стимулює секрецію інсуліну та є засобом профілактики різних захворювань.

Бісквіти користуються широким попитом у дорослого населення та дітей. На основі бісквітних напівфабрикатів виробляють широкий асортимент тортів, тістечок, рулетів [2]. На жаль, наявність цукру в рецептурі бісківітів не дозволяє людям з вищезазначеними хворобами вживати в їжу. Використання витяжки з листя стевії дозволяє виробляти майже ідентичний традиційному бісквіт із зниженим вмістом цукру та меншою харчовою цінністю, зберігаючи при цьому високі органолептичні показники.

В ході досліджень було визначено оптимальний склад рецептури бісквітного напівфабрикату з додаванням водної витяжки з листя стевії та обґрунтовано технологічні параметри її використання з метою розширення асортименту оздоровчих борошняних кондитерських виробів.

Література:

1. Капрельянц Л.В. Функціональні продукти: монографія / Л.В.Капрельянц, К.Г. Іоргачова. – Одеса: Друк, 2003. – 225 с.

2. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания / Павлов А.В. – СПб: Гидрометеоиздат, 1998. – 12 с.