

Руднєва Л., Андріянова М., Асафова Н.

Державний вищий навчальний заклад

«Український державний хіміко-технологічний університет», м. Дніпро

Кондитерська галузь України є однією з найбільш розвинених серед інших у вітчизняній харчовій промисловості, асортименти якої охоплює практично всі групи кондитерських виробів. Аналізуючи стан і перспективи розвитку кондитерського ринку в Україні можна побачити, що основним джерелом формування пропозиції на ринку є вітчизняне виробництво, його продукція становить близько 95% загального обсягу [1].

Значний відсоток серед борошняних кондитерських виробів займає продукція з бісквітного тіста. Бісквіти легко засвоюються, приємні за смаком і ароматом, привабливі за зовнішнім виглядом, для бісквітних виробів характерна висока енергетична цінність, але, разом з тим, низький вміст харчових волокон, мінеральних речовин і вітамінів. Проведено дослідження з вдосконалення бісквітного напівфабрикату шляхом додавання у нього борошна ненаркотичної коноплі: з упікання зразків бісквітних напівфабрикатів (табл. 1) та на пористість (табл. 2). Для цього форми із зразками зважували до випікання (1), одразу після випікання (2) та через 20 хвилин після випікання (3) (табл. 1).

Таблиця 1 – Дослідження на упікання зразків

Вміст конопляного борошна у тісті, %	1, г	2, г	3, г
0	215	172	168
5	215	179	176
10	215	183	179
30	215	194	190

Спостерігається пряма залежність між відсотковим вмістом конопляного борошна та кількістю втраченої ваги в результаті упікання. Для промислового виробництва зниження упікання є важливим фактором. Зазначимо, що за рахунок підвищеного вмісту білку у конопляному борошні відбувається утримання більшої частини зв'язаної вологи, що дозволяє зберегти харчову цінність готового продукту.

Таблиця 2 – Пористість бісквітного напівфабрикату

Вміст конопляного борошна у тісті, %	Різниця ваги m, г	Різниця об'єму V, мл	Прийняте значення n
0	0,82	0,82	0,82
5	0,86	0,86	0,86
10	0,889	0,91	0,9
30	0,56	0,57	0,565

При введенні конопляного борошна до рецептури тіста бісквітного напівфабрикату пористість збільшується, що вказує на здатність конопляного борошна посилювати газоутворюючу здатність тіста.

Література:

1. Демяненко, К.А Тенденції розвитку кондитерського ринку України в сучасних умовах / К.А. Демяненко // Молодий вчений. – 2016. – № 9 (36). – С. 45-50.