

## **БІСКВІТНІ ВИРОБИ З ВИКОРИСТАННЯМ ОВОЧЕВОЇ ТА ФРУКТОВОЇ СИРОВИНИ**

**Ковтун К.А., гр. 6**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.О. Медведєва**  
Київський національний торговельно-економічний університет

Одним із цікавих напрямів у технологіях бісквітних виробів є розроблення і впровадження продукції з використанням овочевої і фруктової сировини, а саме: моркви, гарбуза, буряка, яблук, манго.

З допомогою постановочних дослідів та технологічних проробок встановлені оптимальні співвідношення основної сировини: яєць, цукру-піску, масла вершкового, борошна пшеничного. Додавання овочевих та фруктових пюре дозволяє зменшити масу цукру-піску на 20% та масла вершкового на 10%.

Дегустаційною комісією у складі чотирьох дегустаторів відзначено високі органолептичні показники розроблених бісквітних виробів, які відрізнялись приємними кольорами: з додаванням пюре моркви та гарбуза – помаранчевим, буряка – рожевим, яблук та манго – жовтим.

За структурою розроблені бісквіти були більш ніжнішої консистенції, дрібнодисперсної пористості. Також було відзначено приємний присмак овочевої та фруктової сировини, незвичайний зовнішній вигляд нової бісквітної продукції.

Досліджено хімічний склад і зроблені порівняльні характеристики якісних показників нових виробів з традиційними. Кількість клітковини збільшилась у 2–3 рази; збільшився вміст пектинових речовин, калію, кальцію магнію і заліза на 3–5%, а також зменшився вміст вуглеводів на 10% та енергетична цінність – на 20%.

За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що вироби з бісквітного тіста, виготовлені з використанням овочевої і фруктової сировини, мають високу органолептичну оцінку, підвищений вміст харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів порівняно з виробами традиційного приготування.

Крім того, бісквітні вироби з овочевою та фруктовою сировиною можуть споживатися у повсякденному раціоні і мати оздоровче призначення. Розробки вважаються перспективними для подальших досліджень із наступним впровадженням у виробництво і заклади ресторанного господарства.