

УДК 664.661

Г.В. Карпик, канд. техн. наук, доц.

І. І. Степанко

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЗДОБНИХ ВИРОБІВ

H. Karpyk, Ph.D., Assoc. Prof.

I. Stepanko, Master

INCREASING THE NUTRITIONAL VALUE OF BUTTERY PASTRIES

Асортимент хлібобулочних виробів є досить різноманітним. Хліб виготовляють з борошна пшеничного та житнього, частково використовують й інші його види: кукурудзяне, гречане, соєве тощо. Однак в склад здобних виробів входить лише борошно пшеничне вищого сорту. Як відомо, така сировина є високоочищеною від оболонкових частин зерна, й відповідно, певної кількості мінеральних речовин, вітамінів, частково білків, харчових волокон. Значний вміст крохмалю та відсутність складних вуглеводів дає підстави віднести пшеничне борошно вищого сорту та вироби з нього до продуктів з високим глікемічним індексом. Вживання яких не рекомендується при цукровому діабеті. Людям з порушенням обміну речовин, зайвою вагою з обережністю потрібно використовувати в харчуванні й борошняні вироби з високим вмістом цукру. Даний підсолоджувач вноситься під час приготування здобного тіста.

Способами регулювання рівня цукру в крові є зменшення споживання вуглеводів, вплив на засвоєння глюкози та пришвидшення її виведення. Сповільнити процес надходження простих цукрів в кров можна шляхом використання фруктової та овочевої сировини, за рахунок присутності в її складі значної кількості полісахаридів. Підтримати в нормі рівень цукру в організмі допомагають різноманітні рослини: цикорій, топінамбур, ягоди, лікарські трави.

Здавна відома в народній медицині та підтверджена науковцями здатність позитивно впливати на роботу підшлункової залози квітів *Tagetes*. Вони застосовуються для профілактики та лікування цукрового діабету і панкреатиту. В склад даної рослини входять флавоноїди, лейцин, аспарагінова й глутаргінова амінокислоти, фенолкарбонові кислоти, кумаринові речовини. Відмічається присутність пектинових речовин, геміцелюлоз, водорозчинних полісахаридів. Завдяки високому вмісту біологічно активних речовин дана рослина володіє антисептичною, противірусною, гепатопротекторною й сечогінною властивостями, позитивно впливає на стан кровоносних судин. Присутні в олії з чорнобривців такі речовини як сабінен, апінен, лімоноцен, цитраль, мирцен, ліналоол сприяють пригніченню життєдіяльності патогенних мікроорганізмів. Лютеїн рослини попереджує виникнення катаракти, сприяє відновленню гостроти зору. Що є актуальним в теперішній час, коли очі постійно піддаються навантаженню під час роботи за комп'ютером. Використання чорнобривців відомо й в якості седативного засобу при депресивних станах, неврозах.

З квітів чорнобривців готують настої й екстракти. Рослина користується великою популярністю в гурманів. У вигляді спецій її додають до маринадів, соусів, перших та других обідніх страв. Однак, даних щодо використання в рецептурах булочних, здобних виробів недостатньо.

Таким чином, з огляду на вищенаведену інформацію, слід дослідити можливість підвищити харчову цінність здобних виробів за рахунок використання квітів *Tagetes* та проаналізувати їх вплив на хід технологічного процесу й якість виробів.