

УДК 664.69

Глушаченко Н.М.¹, Запаренко Г.В.²

¹ студ. гр. ДІТ-ТХ-23мг ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, доцент, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

АСПЕКТИ РОЗРОБКИ ТА ВДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПАСТИ З ВИКОРИСТАННЯМ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Макаронні вироби є одними з найбільш споживаних продуктів харчування та входять до списку товарів повсякденного попиту [1]. Ринок макаронних виробів показує стабільне зростання, також зростає попит на продукцію підвищеної якості середнього та преміального сегментів. Це можна пояснити розвитком культури споживання макаронних виробів не тільки як гарніру, але й як самостійної страви, а також тенденцією надання споживачами переваги корисній та якісній продукції, незважаючи на її вищу вартість. Зростанню попиту на макаронні вироби з твердих сортів пшениці та вироби з добавками, до складу яких включені, крім твердої пшениці, інші зернові культури, сприяє популярності ідей здорового способу життя та правильного харчування. Популярні у споживачів також макаронні вироби з підвищеним вмістом клітковини, цільнозернові, безглютенові, з додаванням амаранту, стевії, топінамбуру, шпинату, томатів та інших компонентів, що випускаються як «дієтичні».

Через недостатню кількість спеціального макаронного борошна, одержуваного виключно з сортів твердої пшениці, макаронна продукція виробляється в основному з м'якого хлібопекарського борошна. У борошні м'яких сортів немає найважливіших вітамінів, мінеральних речовин і незамінних амінокислот. Тому для підвищення харчової цінності макаронних виробів можуть застосовуватися інші інгредієнти [2].

Вибір збагачувальних добавок, зокрема під час виробництва макаронних виробів, має ґрунтуватися на теорії збалансованого харчування та враховувати вміст біологічно активних речовин, який має бути на рівні, що забезпечує профілактичні властивості готового продукту, а також гарантувати дотримання необхідної якості продукту під час зберігання, транспортування та варіння. Обґрунтування доцільності застосування в рецептурі макаронних виробів підвищеної харчової цінності для різних груп населення нетрадиційних видів

сировини, овочевих порошків, а також систематизація існуючих способів, наявних даних про технологічні властивості функціональних добавок, визначення напрямків досліджень та існуючих проблем є актуальним завданням.

Для виробництва макаронних виробів використовують такі злакові культури, як пшениця, жито, ячмінь, полба, овес, рис, сорго, просо, кукурудза, гречка та ін. [3]. Для визначення доцільності та ефективності використання добавок-збагачувачів для макаронного тіста слід враховувати вплив добавок, що вносяться, на якість готового продукту та технологічні параметри виробництва, що змінюються в разі зміни рецептури макаронного тіста.

У роботі [4] для збагачення макаронних виробів запропоновано використовувати порошки лікарських рослин: валеріани, собачої кропиви, звіробою, подорожника, чебрецю, ромашки, а також плодів глоду та шипшини, що дозволило отримати продукцію поліпшеної якості. У роботі [5] з метою виробництва безглютенових макаронних виробів досліджено можливість використання в технології пасти борошна рисового, гречаного та кукурудзяного з додаванням овочевих і фруктових порошків, крохмалю, а також борошна гороху, сої, амаранту, пшона. Не менш перспективною сировиною для розширення асортименту пасти поліпшеної якості, на нашу думку, є шпинат і базилік.

Порошок шпинату – натуральний продукт, виготовлений із висушеного та подрібненого листя шпинату, що є гарним джерелом каротиноїдів, вітамінів С, К, фолієвої кислоти, заліза та низки антиоксидантів. Порошок шпинату має яскравий зелений колір і легкий трав'яний смак, легко поєднується з будь-якими продуктами.

Базилік відомий своїми протизапальними, антиоксидантними та антибактеріальними властивостями. У порошковій формі він зберігає багато активних компонентів, таких як ефірні олії, каротиноїди, залізо, кальцій і магній.

Ураховуючи зазначене вище, застосування порошків шпинату та базиліку в технології макаронних виробів може сприяти підвищенню їх харчової та біологічної цінності, а також розширенню асортименту продукції цієї групи.

Отже, обґрунтування доцільності використання порошків шпинату та базиліку в технології пасти для закладів ресторанного господарства, становить науковий і практичний інтерес та представляє предмет наших подальших досліджень.

Список використаних джерел:

1. Дослідження ринку макаронних виробів України. URL : <https://proconsulting.ua/ua/issledovanie-rynka/analiz-rynka-makaronnyh-izdelij-v-ukraine-2021-god>. (дата звернення: 04.11.2024).
2. Юрчак В. Г. Наукове обґрунтування та розроблення технології макаронних виробів поліпшеної якості та профілактичного призначення шляхом використання нетрадиційної сировини і харчових добавок: Автореф. дис. ... д-ра техн. наук. К., 2003. 40 с.
3. Юрчак В. Г., Карпик Г. В., Голікова Т. П. Дослідження макаронних властивостей цільнозернового пшеничного борошна. Наукові праці НУХТ. 2013. № 47. С. 123–128.
4. Carde- nas-Hernandez A., Beta T., Loarca-Pina G. et al. Improved functional properties of pasta: Enrichment with amaranth seed flour and dried amaranth leaves. Journal of Cereal Science. 2016. Vol. 72. P. 84–90. DOI: <https://doi.org/10.1016/j.jcs.2016.09.014>.
5. Mounika B., Maloo S., Bhasker V. Development and quality evaluation of pasta with incorporation of Colocasia leaves powder and beet- root powder. International Journal of Food Science and Nutrition. 2019. Vol. 4, № 1. P. 12–17.