

## **ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ РОСЛИННИХ БІЛКОВИХ КОНЦЕНТРАТИВ У ТЕХНОЛОГІЇ НАЧИНОК ДЛЯ ВАФЕЛЬНИХ ВИРОБІВ**

**Кошель О.Ю., асп.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Обозна М.В.** Сумський національний аграрний університет

Внаслідок постійної конкуренції та з урахуванням питань ступеню стійкості на ринку кондитерських виробів України виникають передумови щодо розширення асортименту продукції за рахунок застосування нової нетрадиційної сировини. Сьогодні виробляється дуже мало вафельних виробів підвищеної харчової цінності, наприклад, із додаванням вітамінів, біологічно активних добавок, рослинних білків, клітковини тощо. Однак, технологія вафельних виробів – одна з найбільш сприятливих для створення на їх базі покращених виробів профілактичного призначення та дитячого харчування внаслідок поліпшення начинок. Тому, одним із актуальних напрямків підвищення споживчих властивостей, а також харчової та біологічної цінності, стабілізації фізико-хімічних та реологічних властивостей начинок для вафельних виробів є залучення до їх складу сконцентрованих рослинних білкових продуктів у формі порошків, що й стало метою наших наукових пошуків. Беручи до уваги відмінності технологічної переробки олійних культур, значний інтерес викликає отримання концентратів, перш за все, через незначну собівартість виробництва внаслідок використання відносно нетрудомістких методів, порівняно з виробництвом ізолятів. Суттєву увагу слід приділити волоському горіхові – переробленому на концентрат – як джерелу рослинних білків у складі вафельних начинок. Застосування цього концентрату позитивно впливає на органолептичні показники начинок. До того ж, волоський горіх відрізняється значним вмістом білку (близько 16,2%), амінокислот, жиру (близько 60,8%), вітамінів, мінеральних речовин і мікроелементів. Натомість, концентрат ядра волоського горіху характеризується високим вмістом білку (55%), невисоким вмістом жиру (до 20%) та вологи (до 9%). Таким чином, використання нетрадиційної сировини – концентратів олійних культур – забезпечує отримання готового продукту з підвищеною харчовою та біологічною цінністю за рахунок залучення незамінних факторів харчування та дозволяє розширити асортимент вафельних виробів і підвищити їхню конкурентоспроможність на споживчому ринку.