



# ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

## БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ БОРОШНА З РІЗНИХ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЗЕРНОВИХ І КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР

### Призначення та сфера застосування

Кондитерська і хлібопекарська галузь, харчові підприємства малого і середнього бізнесу, заклади ресторанного господарства. Забезпечення населення країни виробами з більш збалансованим хімічним складом, оздоровчого, спеціального призначення.

### Основні характеристики, суть розробки

Обґрунтовано технологічні аспекти і рішення для стабілізації якості та розширення асортименту борошняних кондитерських виробів (бісквітів, різних видів печива, вафель та ін.) на основі використання борошна з різних продуктів переробки зернової і круп'яної сировини, в т. ч. побічних. Дані види борошна характеризуються унікальними дієтичними властивостями та розрізняються видом і способом обробки при їх виробництві, що обумовлює прояв різноманітних технологічних, смакових та фізіологічних характеристик. Розробка сировинних композицій проведена в залежності їх цільового призначення та виду продукції, що забезпечує формування бажаних структурно-реологічних властивостей тістових мас, які забезпечують текстуру, адекватну традиційним виробам. Комбінування борошна із зернових і круп'яних культур (риса, гречки, вівса, ячменю, проса та ін.) та побічних продуктів їх переробки (крихти пластівців і ін.) при виробництві виробів дає можливість раціонально використовувати зернові ресурси, корегувати технологічні властивості борошна, знизити собівартість продукції, комплексно підійти до формування харчової цінності на основі взаємного збагачення компонентів дефіцитними нутрієнтами, створити продукцію спеціального призначення, в т.ч. безглютенову, та урізноманітнити її смакові характеристики.

### Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Обґрунтована і експериментально доведена технологічна доцільність використання борошна з різних продуктів переробки зернової сировини, встановлено склад і співвідношення їх у сумішах в залежності від цільового призначення при виробництві різних за текстурою борошняних кондитерських виробів для підвищення якості і розширення їх асортименту.

### Стан охорони інтелектуальної власності

Розробки захищено 17 патентами на виробництво різних видів борошняних кондитерських виробів.

### Затребуваність на ринку

Обумовлена збільшенням попиту на продукцію оздоровчого, спеціального призначення, а також підвищенням поширеності алергічних та інших захворювань.

### Стан готовності розробки

Проведена промислова апробація та впровадження дослідних партій нових видів виробів



Відділ нормативно-технічного забезпечення  
та метрології

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,  
e-mail: nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)  
<http://www.onaft.edu.ua>  
тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30