

УДК 664.681

**І.А. Григоренко, Н.П. Лазоренко канд. техн. наук, доц.**  
Національний університет харчових технологій, Україна

## **ВИРОБНИЦТВО ІТАЛІЙСЬКОГО ПЕЧИВА БІСКОТТІ ЗІ ЗБАЛАНСОВАНИМ РЕЦЕПТУРНИМ СКЛАДОМ**

**I.A.Grigorenko, N.P. Lazorenko, Ph.D., Assoc. Prof.**  
**ITALIAN COOKIES BISCOTTI WITH A BALANCED RECIPE COMPOSITION**

Біскотті – це знамените італійське печиво з мигдалем і характерною довгою й вигнутою формою, яке подають до десертного вина або занурюють в каву. З італійської «біскотті» перекладається «двічі запечене» від bis – двічі, cotto – запікати, готувати.

Завдяки такому великому асортименту смаку, а також довгому терміну зберігання останнім часом печиво біскотті набувають все більшої популярності у нашій країні і стає продуктом масового вжитку.

Ураховуючи особливості рецептурного складу, ми можемо впевнено стверджувати, що печиво біскотті доцільно споживати, як дорослим, так і дітям, так як, вони багаті на поліненасичені жирні кислоти, які життєво необхідні для повсякденного раціону харчування дітей та підлітків.

Нажаль, з кожним роком в Україні зростає розбалансованість раціонів харчування, що призводить до послаблення імунітету, збільшення кількості хронічних неінфекційних захворювань. Це вказує на те, що необхідно розробляти харчові продукти, це відноситься і до печива біскотті зі збалансованим рецептурним складом.

Виріб зі збалансованим рецептурним складом – це виріб в якому, співвідношення білків, жирів, вуглеводів згідно вимог нутрициології повинно відповідати 1: 1: 4.

При розробці нового виду печива біскотті нами було взято за основу класичну технологію даного печива до рецептури якого входить цукор білий, меланж, розпушувач, мигдаль. Заміна мигдалю на суміш горіхів арахісу та фісташок здійснювали враховуючи вміст білків, жирів та вуглеводів. Білки арахісу характеризуються оптимальним співвідношенням амінокислот, і тому вони добре засвоюються організмом людини. В арахісі містяться вітаміни А, D, Е, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР, Е, біотин, поліненасичена лінолева і фолієва кислоти, а також макроелементи (зокрема калій та магній), та мікроелементи (залізо, мідь, марганець). Фісташки є джерелом мінеральних речовин (зокрема калію, кальцію, магнію, фосфору), амінокислот та вітамінів А, Е, К та вітамінів групи В. Суміш цих горіхів є джерелом антиоксидантів.

Також для досягнення збалансованого рецептурного складу нами було додані родзинки, аніс та пшеничні висівки. Для встановлення оптимальної кількості пшеничних висівок вносили їх в кількості 10,15,20,25,30 % до маси готового продукту. Встановлено, що оптимальним являється дозування пшеничних висівок в кількості 15 %. Менше дозування недостатньо підвищує біологічну цінність, а більша кількість негативно впливає на структурно-механічні показники печива.

На основі проведених досліджень було розроблено рецептуру печива біскотті зі співвідношенням білків, жирів, вуглеводів 1: 1: 4.

### **Література**

1. Скурихин И.М. и др. (ред.) Химический состав пищевых продуктов. Кн. 1: Справочные таблицы содержания основных пищевых веществ и энергетической ценности пищевых продуктов—М.: ВО «Агропромиздат», 1987. — 224 с.