**Дідик Інна Вікторівна. Вплив різних чинників на споживні властивості та збереженість крекерів: дисертація канд. техн. наук: 05.18.15 / Київський національний торговельно-економічний ун-т. - К., 2003**

|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| Дідик І.В. Вплив різних чинників на споживні властивості та збереженість крекерів. – Рукопис.Дисертація на здобуття вченого ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.15 – Товарознавство харчових продуктів. – Київський національний торговельно-економічний університет, Київ, 2003.Дисертацію присвячено вивченню впливу нетрадиційної сировини рослинного походження на поліпшення споживних властивостей і збереженість нових крекерів.Показано можливість використання гречаного борошна, зародкових пшеничних пластівців, м’яти перцевої, цикорію, мускатного горіха для виробництва крекерів.Аналіз хімічного складу свідчить про підвищення вмісту незамінних амінокислот, есенціальних жирних кислот, мінеральних речовин та вітамінів у нових крекерах. Досліджено залежність зміни якості крекерів під час зберігання від використаних добавок та умов зберігання (температура та відносна вологість).Вивчено вплив сучасних пакувальних матеріалів на збереженість крекерів. Рекомендовано використовувати тетрафан КХП і екстрафан КХ.Розроблено та затверджено нормативну документацію на шість нових крекерів та здійснено їх виробниче впровадження. |

 |
|

|  |
| --- |
| 1. Аналіз вітчизняних, зарубіжних літературних джерел та ринку борошняних кондитерських виробів показав, що у виробництві крекерів використовується досить обмежена кількість добавок, що свідчить про доцільність розширення асортименту крекерів з використанням нетрадиційної сировини з метою поліпшення споживних властивостей і їх збереженості.2. Отримано нові крекери з використанням нетрадиційної рослинної сировини (м`яти перцевої, цикорію, мускатного горіха, зародкових пшеничних пластівців, гречаного борошна), яка зумовлює підвищення їх харчової, біологічної цінності, а також сприяє поліпшенню органолептичних властивостей та подовженню терміну зберігання. Встановлено, що в крекері “Оригінальний” (з гречаним борошном) вміст незамінних амінокислот збільшився на 16,5%, “З мускатним горіхом” (із сухим знежиреним молоком) – на 21,6% порівняно з контролем.Завдяки вмісту соняшникової олії у рецептурі крекеру “З цикорієм” сума незамінних жирних кислот зросла у ньому у 2,3 раза.Нові крекери “Оригінальний” та “З цикорієм” характеризуються підвищеним вмістом мінеральних речовин. Кількість кальцію в них, у порівнянні з контролем, збільшилася на 98,3% і 41,4%, магнію – на 27,8% та 46,7% відповідно.3. Встановлена антиоксидантна дія на жири крекерів м`яти перцевої, цикорію, мускатного горіха. В жирах крекерів “Свіжість”, “З цикорієм” і “З мускатним горіхом” кількість первинних і вторинних продуктів окислення знизилася відповідно в 1,1 - 1,4 раза та 1,3 - 1,4 раза. Ці добавки з метою подовження термінів зберігання крекерів рекомендуємо включати до рецептур.4. Виявлено зворотну кореляційну залежність між дегустаційною оцінкою крекерів та накопиченням вторинних продуктів окислення під час їх зберігання.5. Результати досліджень впливу п`яти видів пакувальних матеріалів на збереженість нових крекерів дозволили виділити тетрафан КХП і екстрафан КХ як такі, що найкраще забезпечують збереження якості виробів протягом 6 місяців.6. Експериментально підтверджено, що рецептурні компоненти крекерів, які містять бактерицидні речовини, зокрема, цикорій, м`ята перцева, а також пакувальний матеріал тетрафан КХП гальмують розвиток мікроорганізмів у виробах під час зберігання.7. Розроблено та затверджено в установленому порядку рецептури і нормативну документацію (технічні умови ТУУ 15. 8. 01597980. - 001 – 15. 8. 01597980. - 006 та технологічні інструкції ТІ 36 – 41) на крекери: “Свіжість”, “З цикорієм”, “Оригінальний”, “З мускатним горіхом”, “Яричівський”, “Особливий з ароматизатором”.8. Економічний ефект від реалізації крекерів за відпускними цінами виробника склав “Свіжість” – 10,46 грн./т, “З мускатним горіхом” – 15,34 грн./т. Впровадження розроблених крекерів у виробництво дозволить отримати суттєвий соціальний ефект, що обумовлено підвищенням їх біологічної цінності, а саме збільшенням вмісту незамінних жирних та амінокислот, мінеральних речовин і вітамінів. |

 |