

## ОБҐРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ КЕРОБУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ СУХАРНИХ ВИРОБІВ

Онищенко Т.О., гр. 181-196-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.І. Болховітіна**  
Державний біотехнологічний університет

Хлібопекарська галузь України відіграє провідну роль у харчовій промисловості країни та характеризується великими масштабами виробництва соціально значущої продукції. Сухарні вироби займають особливе місце серед хлібобулочних виробів, а враховуючи реалії сьогодення являються стратегічним продуктом харчування, який можна зберігати тривалий час і перевозити на далекі відстані.

Як відомо, тенденції сьогоdnішнього дня спрямовані на створення продуктів харчування підвищеної харчової цінності для збільшення надходження корисних речовин до організму людини.

З метою підвищення харчової цінності сухарних виробів, нами запропоновано використовувати борошно з плодів стручкового дерева (кероб), яке на сьогодні є перспективним об'єктом для харчової промисловості.

Інтерес науковців до цієї добавки насамперед пов'язаний з її багатим хімічним складом, який представлений харчовими волокнами, вітаміни (А, Е, D, B<sub>2</sub>, B<sub>6</sub>, B<sub>12</sub>, С), макро- та мікроелементами (Са, Р, К, Mg, Na, Fe, Cu, Zn), поліфенольними сполуками. Наявність в керобі значної кількості моно- і дисахаридів надають порошку солодкий присмак.

При виробництві сухарних виробів дослідну добавку вносили у кількості 5...15% від маси пшеничного борошна на стадії замішування тіста. Тісто піддавали дозріванню, обробленню, вистоюванню та випіканню. Готовий хліб вистоювали, нарізали на скибки та сушили. У якості контрольного був зразок, приготований за такою ж технологією без додавання збагачувальної добавки.

Готові дослідні вироби з додаванням керобу набувають приємного смаку та аромату добавки, які посилюються за мірою збільшення кількості її у рецептурі. Колір виробів змінюється від світло-жовтого, у контрольного зразка, до коричневого з вмістом 15% керобу у рецептурі. Готові вироби суттєво збагачуються на харчові волокна, вітаміни та мінеральні речовини вже при внесенні керобу у кількості 10 % від маси пшеничного борошна.

Отже, проведені дослідження свідчать про перспективність використання керобу для підвищення харчової цінності сухарних виробів.