

## ПЕРСПЕКТИВА ВИКОРИСТАННЯ НУТОВОГО БОРОШНА ДЛЯ ПРИГОТУВАННЯ ХЛІБА

Мороз В.О., гр. ХТ-19

Науковий керівник – асист. О.А. Пусікова  
Донецький національний університет економіки і торгівлі  
ім. Михайла Туган-Барановського

З кожним роком попит на споживання хлібу та хлібобулочних виробів збільшується. Пшеничне борошно вищих сортів є невід'ємною складовою в технологіях приготування борошняних виробів. Вони мають приємний смак та гарний зовнішній вигляд. Проте в складі пшеничного борошна наявний білок глютен, який може викликати аутоімунне захворювання, що викликане непереносимістю глютену – целиакія.

Згідно сучасним тенденціям, асортимент хлібобулочних виробів повинен бути підвищеної якості і харчової цінності, профілактичного і лікувального призначення. Тому було запроваджено замінити пшеничне борошно вищого сорту на нутове й додати зерна базиліку.

Нутове борошно – це безглютеновий продукт, який виробляється з насіння нуту. В ньому присутні харчові волокна, які сприяють нормалізації роботи кишечника, є насичені та ненасичені жирні кислоти, які надають сприятливий вплив на організм людини. Воно може виступати альтернативним джерелом білку, тому що його у два рази більше ніж у пшеничному. Також в його складі наявні кальцій, фосфор, магній, які необхідні для повноцінного розвитку організму людини. Борошно з бобів нуту має небагато вітаміну А, але воно багате на вітамін Е та С на відміну від пшеничного.

Додавання зерен базиліку до оновленої рецептури збагачує готовий виріб неймовірним смаком, мінеральними речовинами, вітамінами й підвищує харчову цінність. В своєму складі зерна базиліку багаті вуглеводами, жирами, білками та клітковиною. Вони здатні пригнічувати апетит.

За органолептичними показниками, готовий виріб мав випуклу золотаву кірочку; поверхня гладка, округла, без тріщин; структура хліба пориста з чіткими зернами базиліку; розріз без комочків й пустот. За смаком та запахом відчувається специфічний приємний запах базиліку та горіху.

Отже, такий хліб може бути доданий в раціон профілактичного, лікувального та масового харчування.