

ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ КАПУСТИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО

Котломанітова Я.К., гр. ТХК-46м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Степанькова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Хліб для людини – цінне джерело енергії, рослинних білків, вуглеводів, він також частково задовольняє потреби в харчових волокнах, мінеральних речовинах, вітамінах групи В. Однак існує дефіцит деяких амінокислот, вітамінів, недостатнім є співвідношення між деякими мінеральними речовинами. Тому, незважаючи на високу харчову цінність, хлібобулочні вироби потребують покращення свого складу.

З огляду на поширеність вирощення й переробки капусти у вітчизняному агропромисловому комплексі, з урахуванням економічної ефективності та значимістю в аспекті біологічної й харчової цінності, вважали доцільним використання порошку капусти в технології виготовлення хліба пшеничного. Відомо, що капуста є одним із овочів, який містить у достатній кількості вітаміни (В₁, В₂, В₇, РР, каротин, біотин, токоферол) і мінеральні речовини, вуглеводи, білки, органічні кислоти: яблучна, лимонна, янтарна, щавлева тощо.

На основі експериментальних досліджень нами розроблено рецептуру та технологічну схему виробництва хліба пшеничного з додаванням 7% порошку капусти. Органолептична оцінка якості свідчить, що такий хліб характеризується яскравим кольором скоринки, а колір м'якушки набуває жовтуватого відтінку. Крім того, внесення порошку капусти сприяє появі приємного капустяного смаку й аромату. Дослідження фізико-хімічних показників якості показало, що намокаємість м'якушки у хліба за внесення порошку капусти вища в 1,2 разу, ніж у контрольного зразка хліба пшеничного, а крихкуватість – у 1,7 разу менша. Ці дані свідчать про менший ступінь черствіння хліба відносно контрольного зразка. За рахунок внесення порошку капусти значно підвищується вміст мінеральних речовин, зокрема калію, кальцію, фосфору, магнію, а також хліб збагачується вітамінами: В₁, В₂, РР, К, аскорбіновою, ніотиною, пантотеновою кислотами, каротином.

Додавання порошку капусти дозволить знизити енергетичну цінність і підвищити вміст харчових волокон, які відіграють важливу роль у фізіологічних процесах організму людини, а також сприятиме підвищенню дієтичної і лікувально-профілактичної спрямованості готових хлібних виробів.