

ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО З ПІДВИЩЕНИМ ВМІСТОМ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН

Полинюк В.С., гр. ТХКз-20м

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Г.В. Степанькова,**

канд. техн. наук, доц. **І.В. Нечипоренко**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Хлібопекарська промисловість завжди була і є галуззю, що динамічно розвивається, асортимент виробів якої постійно збільшується. Сучасні покупці є дуже вимогливими до асортименту хліба, до того ж в останні роки збільшився попит на вироби оздоровчого призначення, зокрема з підвищеним вмістом харчових волокон. Тому розширення асортименту пшеничних сортів хліба, а також підвищення їх харчової цінності є актуальним.

Із цією метою нами було запропоновано вносити в рецептуру хліба пшеничного порошок псиліуму. Псиліум (*Plantago ovata*) – це індійський подорожник, що на протязі тисячоліть в традиційній та аюрведичній медицині Індії відомий своїм впливом на організм людини. Порошок псиліуму представляє собою борошно з оболонки насіння подорожника. Так, він містить 2,9 г білків, 7,3 г вуглеводів, 70 г харчових волокон. Відомо, що він має високу водопоглинальну здатність і є джерелом водорозчинної клітковини, що складає 71% по відношенню до інших складових, тоді як, наприклад, вівсяні висівки містять лише 5% розчинної клітковини. Крім того, він є природним пребіотиком, що сприяє зростанню корисних бактерій в кишківнику.

Нами було проведено пробне лабораторне випікання хліба пшеничного з використанням 5, 10 та 15% порошку псиліуму від маси борошна. Встановлено, що вироби мали правильну форму, коричневу скоринку без підривів та тріщин, смак та аромат відповідали виду виробу, без стороннього. Пористість та питомий об'єм виробів нижчі контрольного зразка на 5–12% та 6–16% відповідно, проте такі зміни є закономірними під час заміни борошна на безклейковину сировину. Складено апаратурно-технологічну схему виробництва хліба з добавкою, підібрано технологічне обладнання для виробництва хліба в умовах хлібопекарського підприємства «Пекарня «Пекарьофф» (м. Харків).

Таким чином, порошок псиліуму є перспективною сировиною для розширення асортименту хліба пшеничного оздоровчого призначення та отримання виробів з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.