

## ТЕХНОЛОГІЯ ВИПІКАННЯ ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ КОМПОЗИТНИХ СУМІШЕЙ БОРОШНА

Чимпосш А.О., 424 гр.

Науковий керівник – канд. хім. наук, асист. **О.В. Сема**  
Чернівецький національний університет ім. Юрія Федьковича

Створення та впровадження інноваційних технологій виготовлення хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності з використанням нетрадиційної зернової сировини – актуальна проблема сьогодення. Пшоно – джерело ненасичених жирних кислот, рослинного білка, вітамінів групи В, каротиноїдів, фітостеролів та інших біологічно-активних речовин. У цьому харчовому продукті в значній кількості знаходяться незмінні амінокислоти – лізин, метіонін, триптофан та ін. До того ж пшоно багате клітковиною і сприяє поліпшенню травлення, виведенню з організму токсинів і баластних речовин. Висока харчова і споживна цінність пшона зумовлює його виняткову роль у харчуванні людини. Тому, розроблення рецептури нових видів хлібобулочних виробів для оздоровчого харчування на основі пшона – обґрунтована та актуальна проблема.

У роботі об'єктом дослідження була технологія випікання хліба з використанням композитних сумішей пшеничного та пшоняного борошна. Сировиною для випікання такого хліба слугували: борошно пшеничне, пшонна крупа, вода, цукор та сіль, соняшникова олія, сухі дріжджі.

Для оцінювання можливості використання пшона та пшоняного борошна у хлібопеченні проведено пробні випікання хліба з додаванням пшона попередньо провареного до напівготовності та перетертого блендером зерна пшона (з плівками) у кількості 10% до пшеничного борошна вищого ґатунку.

Якість хлібобулочних виробів оцінювали за органолептичними (форма хліба, колір і зовнішній вигляд скоринки, смак і запах, еластичність, свіжість м'якушки) та фізико-хімічними (вологість, кислотність, пористість, набухання, вміст жиру й цукру) показниками.

Установлено, що хліб, випечений на основі борошна з додаванням провареного та перетертого зерна пшона у порівнянні з хлібом, випеченим тільки із пшеничного борошна, – дещо сухуватий, темнішого кольору, менше пористий.

Показано, що хліб із 10% вмістом пшона, приготовленого за описаною вище методикою, характеризується підвищеною харчовою цінністю, володіє високими показниками якості, які повністю відповідають установленим вимогам.