

## **ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ЗА РАХУНОК ВИКОРИСТАННЯМ ШРОТУ НАСІННЯ ЛЬОНУ**

**Мельник Д.С., гр. ПТ-17**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Є.Б. Соколова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Хліб є основним продуктом харчування, що споживається щодня, тому його якість повинна відповідати всім медико-біологічним вимогам. Ці показники залежать від цілого ряду чинників, головним з яких є якість основної і додаткової сировини, що використовується у виробництві хліба. У промисловості переробляється до 50% від загального обсягу борошна зі зниженими властивостями, на великих хлібозаводах використовуються безперервні технології, які мають ряд недоліків, в тому числі що впливають на якість хліба. Недостатньо задовольняється потреба населення у виробі лікувально-дієтичного та профілактичного призначення, а також в хлібі тривалого зберігання.

Одним з напрямків розробки нових технологій харчової продукції є використання харчових добавок – збагачувачів і поліпшувачів, що дозволяють підвищити якість продукції, зокрема її харчову цінність та збільшити вихід і тривалість зберігання. Останнім часом для формування необхідних функціонально-технологічних властивостей хліба розробляються технології з використанням поліпшувачів борошна, харчових добавок, збагачувачів різного принципу дії, застосовуються різноманітні технологічні прийоми. Необхідність цих інновацій обумовлена: поширенням однофазних прискорених способів приготування тіста; нестабільністю якості борошна та вихідної сировини; розширенням асортименту продукції; поліпшенням якості готових виробів; підвищенням харчової цінності продуктів харчування; підвищенням стійкості до мікробного та окисного псування; подовженням терміну зберігання хлібобулочної продукції.

На сьогодні важливим завданням при виробництві хліба та хлібобулочних виробів є пошуки нетрадиційної сировини, структурні компоненти якої будуть не тільки активізувати біотехнологічні процеси виробництва хліба, а й економити сировину, що використовується в хлібопеченні, а також поліпшувати хімічний склад та якість готової продукції. Тому для удосконалення хлібопекарських технологій практичний інтерес представляє застосування різноманітних добавок.