

ХАРАКТЕРИСТИКА СПЕЛЬТИ, ЯК АЛЬТЕРНАТИВНОЇ ЗЕРНОВОЇ СИРОВИНИ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА

Запаренко Г.В., гр. ТХК-47

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Олійник С.Г.**,

канд. техн. наук, доц. **Самохвалова О.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підвищення білкової цінності хліба - важливе завдання фахівців хлібопекарської галузі. Одним з шляхів його вирішення є пошук нових, альтернативних видів хлібопекарської зернової сировини з високим вмістом білку.

З погляду на це, представляється перспективним дослідження можливості використання у технології хліба зерна і борошна спельти. Спельта (*Triticum spelta*) - давній прародич сучасної пшениці – була розповсюджена на Середньому сході і на територіях сучасної Європи ще 5000 років тому. В Італії ще з часів Плінія виготовляють специфічний спельтовий хліб «фосассіа», а також інші борошняні та кондитерські вироби (італійська назва спельти – farro). За останні два десятиріччя інтерес до цієї культури, як хлібопекарської сировини суттєво зріс. Її зараз активно культивують у США, країнах Європи. Це зумовлено, у першу чергу, особливостями її хімічного складу. Борошно спельти містить значну кількість білку (13-19,5%), харчових волокон, вітамінів. Маючи високу харчову цінність, борошно спельти відрізняється і високим вмістом клейковини-до 40%, але за якістю вона може бути оцінена, як слабка.

Провідні закордонні виробники що пропонують нам ринок України продукцію для хлібопекарської промисловості (Ireks, Baskaldrin, Lesaffre тощо), рекомендують використовувати спельту, в основному, у складі зернових і борошняних сумішей. Проте вказані продукти мають високу ціну, що робить виготовлені з них хлібобулочні вироби не доступними для широкого кола споживачів.

Фахівцями Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва створено вітчизняні сорти спельти з метою поширення цієї культури в Україні.

Нами розпочаті дослідження щодо створення вітчизняних технологій хліба підвищеної харчової цінності з використанням борошна і зерна спельти.