

ТЕХНОЛОГІЯ ХЛІБА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ З КЛІТКОВИНОЮ ВОЛОСЬКОГО ГОРІХА

Ільмінська О.О., гр. ДТ-Х10-1

Науковий керівник – канд. пед. наук, доц. **Лазарєва Т.А.**
Українська інженерно-педагогічна академія

Розробка продуктів функціонального призначення є одним з пріоритетних напрямків в галузі здорового харчування населення країни. Для виробництва таких продуктів використовують рослинну сировину, яка містить багатий комплекс біологічно активних речовин (вітамінів, мінеральних речовин, антиоксидантів, харчових волокон і т.ін.). Наявність цих інгредієнтів в продуктах харчування дозволяє покращити фізіологічні процеси в організмі людини та підвищити його імунологічний статус.

Хліб та хлібобулочні вироби є продуктами щоденного вживання. Тому в них доцільно вводити біодобавки, які позитивно впливають на функціонування організму людини.

Метою даної роботи стало визначення можливості підвищення харчової цінності хліба з пшеничного борошна шляхом включення до його складу клітковини волоського горіха

Для розробки нового виду хліба вивчали вплив клітковини волоського горіха на формування якості хлібу та його хімічний склад. Для виготовлення хліба використовувати суміш, яка складається з борошна пшеничного та клітковини волоського горіха у різних співвідношеннях. Хліб готували за стандартною рецептурою хліба з борошна пшеничного. Для дослідження було виготовлено 9 зразків хліба масою 500 г, один з них був стандартний. Стандартний зразок у своєму складі не містив добавки. Інші зразки хліба пшеничного з клітковиною волоського горіха готувалися з використанням суміші борошна пшеничного та клітковини волоського горіха у різних співвідношеннях.

В результаті проведення фізико-хімічних досліджень та їх органолептичної оцінки було обране оптимальне співвідношення суміші клітковини волоського горіха і борошна для приготування хлібу – 30% клітковини волоського горіха по відношенню до загальної кількості борошна. Саме цей зразок характеризується найкращими показниками – має оптимальні фізико-хімічні, структурно-механічні показники та органолептичні показники.