

ДОСЛІДЖЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗА УМОВ ВИКОРИСТАННЯ ЇСТИВНОГО ПОКРИТТЯ З РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

**Усатий К.С., гр. ТХК3-21М,
Іванова Н.С., гр. ТХК-48**

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Г.М. Лисюк**,
канд. техн. наук, доц. **О.В. Неміріч**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Питання збереження якості хліба з пшеничного борошна тривалий час для хлібопекарської галузі є нагальним. У зв'язку з цим, поліпшення якості хлібобулочних виробів протягом зберігання розглянуто в багатьох працях вітчизняних та закордонних науковців. Серед засобів подовження термінів свіжості даної групи виробів є застосування вологоутримуючих агентів, зокрема білків, полісахаридів. Вагоме значення під час вирішення даної проблеми можуть також мати їстівні покриття, видаляти які перед вживанням продукту не обов'язково.

З огляду на це, метою досліджень було вивчення можливості подовження термінів зберігання хліба з пшеничного борошна за одночасного використання в технології даного виду виробу порошку капусти, що відрізняється високим вмістом клітковини, і їстівного покриття з крохмалю нового гібриду кукурудзи, в складі якого понад 80% плівкоутворювача – амілози.

Як об'єкти дослідження було обрано хліб пшеничний за традиційною технологією. В якості дослідних виступали зразки хліба з порошком капусти і їстівним покриттям.

Виходячи з наукової гіпотези роботи, досліджено органолептичні і фізико-хімічні показники якості виробів, що дозволило обґрунтувати раціональну масову частку порошку капусти до маси борошна, яка складає 15%. Подальшими дослідженнями встановлено вплив сумісного використання порошку капусти і їстівного покриття на споживчі властивості хліба протягом тривалого зберігання. Показано, що за показниками, що характеризують стійкість виробів до черствіння, хліб з порошком капусти і їстівним покриттям має термін зберігання в 3 рази більший, ніж контрольні зразки.

Таким чином, досліджено можливість подовження споживчих властивостей хліба за використання порошку капусти і їстівного покриття на основі рослинної сировини.

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ГЛОДУ ОДНОМАТОЧКОВОГО У ВИРОБНИЦТВІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Фоменко О.М., ТХ-07 МА

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.В. Полякова**

Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського

Борошняні кондитерські вироби (БКВ) характеризуються привабливим зовнішнім виглядом та високою енергетичною цінністю, але більшість з них бідні на вітаміни та біологічно активні речовини, тому що вони або відсутні в основній сировині, або руйнуються під дією високих температур під час випікання. Основним способом збагачення кондитерських виробів є введення в рецептуру натуральних добавок з дикорослих плодів та ягід.

В умовах погіршеної екологічної обстановки в промислових районах країни особливу увагу привертають рослини, що вміщують цінні біологічно активні речовини. Наприклад, в Донецькому регіоні такою розповсюдженою рослиною є Глід одноматочковий (*Crataegus monóguя*). З літературних джерел відомо, що його плоди мають цінний хімічний склад, а його препарати використовують при серцевих хворобах.

З метою подальшого використання сухих плодів глоду як добавки до БКВ з них було отримано шляхом подрібнення порошок, та досліджено його хімічний склад. За допомогою стандартних методик встановлено, що порошок з плодів Глоду одноматочкового багатий на поліфеноли ($550 \pm 16,2$ мг/100г), каротиноїди ($3,4 \pm 0,1$ мг/100г), пектинові речовини ($20,1 \pm 0,6\%$), вітамін С ($19,2 \pm 0,3$ мг/100г), токоферол ($25,2 \pm 0,9$ мг/100г) та нікотинову кислоту ($4,3 \pm 0,1$ мг/100г).

Високий вміст біоантиоксидантів, що здатні стримувати процеси окиснення жирів в продуктах та пектинів, які сприяють виведенню радіонуклідів з організму людини дозволяє розглядати порошок з плодів Глоду одноматочкового як перспективну добавку для створення нових видів БКВ функціонального та профілактичного призначення.