

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КВІТКОВОГО ПИЛКУ ТА СКОЛОТИН

Лаврухіна О.С.

Науковий керівник – канд. техн. наук **Гльдирова С.К.**
Донецький національний університет економіки і торгівлі
ім. М. Туган-Барановського

Хлібобулочні вироби є важливим та найуживанішим продуктом харчування для більшості населення. За їх рахунок покривається до 25% добових енерговитрат. Проте хімічний склад хлібобулочних виробів, не збалансований за основними нутрієнтами.

Одним із перспективних способів підвищення харчової цінності є використання нових харчових добавок, які могли б конкурувати з сировиною, що застосовувалася впродовж останніх десятиліть.

На сьогоднішній день такими добавками, можуть стати, квітковий пилок та сколотини.

Квітковий пилок – цінний продукт бджільництва. Пилок має багатий і складний склад. Містить всі необхідні для росту і розвитку організму поживні речовини - білки, ліпіди, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини, ензими, гормони, які позитивно впливають на організм людини.

Сколотин – біологічно активний знежирений продукт, який отримують при збиванні вершкового масла. Харчова та біологічна цінність сколотин зумовлена такими речовинами, як: білковими азотистими сполученнями, вуглеводами, ліпідами, мінеральними речовинами, вітамінами та мікроелементами.

Метою нашого дослідження є обґрунтування та розробка технології виробництва виробів з дріжджового тіста підвищеної харчової цінності. Для цього, у традиційну технологію хлібобулочних виробів, будуть вноситися квітковий пилок, у вигляді водної або водно-жирової суспензії, а частина води замінюватися сколотоїною.

З усього вище сказаного можна зробити висновок, що квітковий пилок та сколотин є перспективною сировиною для збагачення продуктів харчування.

Таким чином, використання квітового пилку та сколотин при виробництві хлібобулочних виробів дозволяє не тільки розширити асортимент, але і покращити їх харчову цінність.