

ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ СИРОВИНИ РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО

Васильєв С.В., Халаїм Т.І., гр. ТХП-53

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Лебеденко Т.Є.**

Одеська національна академія харчових технологій

Хлібопекарська продукція характеризується величезною різноманітністю за зовнішнім виглядом, смаковими показниками якості, рецептурою, технологією приготування і є для споживачів істотним носієм харчових, біологічно активних речовин, поліпшує засвоюваність їжі, а аромат свіжої випічки – це ефективний засіб для підвищення апетиту й виникнення почуття голоду. Завдяки своїй рецептурній різноманітності ці вироби можуть бути також джерелом широкого спектра захисних компонентів, які так необхідні сучасній людині. Як перспективні джерела біологічно активних речовин: вітамінів, мінеральних речовин, фенольних сполук, що мають антиоксидантні, антибактеріальні, фунгіцидні властивості, багато десятиліть розглядаються продукти переробки плодів та овочів, а в останні роки особлива увага приділяється пряно-ароматичним і лікарським рослинам.

Результати проведених досліджень показали, що збагачення хлібобулочних виробів водними екстрактами барбарису, горобини, при гідромодулі 1:100, звіробою, шавлії – 1:200, приводить до покращення фізико-хімічних і органолептичних показників якості напівфабрикатів і готових виробів, підвищуючи їх харчову та біологічну цінність. Барбарис перспективно використовувати, замінюючи 75 % води, що витрачається на приготування тіста, горобину – 25 %, оскільки при цьому покращується газоутворювальна здатність борошна, збільшуються питомий об'єм і формостійкість виробів. Використання водного екстракту звіробою при заміні 25 % від загальної кількості води збільшує газоутворювальну здатність борошна і позитивно впливає на стан білків. Екстракт шавлії перспективно використовувати в кількості 50 %. Це дозволяє інтенсифікувати спиртове бродіння в тісті, збільшити його об'єм за рахунок позитивного впливу на вуглеводно-амілазний комплекс борошна. Однак, додавання шавлії призводить до деякого гальмування молочнокислого бродіння та потемніння м'якушки хліба, тому необхідно вжити заходи для надання готовим виробам приємних для споживача смаку та вигляду.