

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДРІБНОДИСПЕРГОВАНОЇ МАКУХИ ЗАРОДКІВ КУКУРУДЗИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА

Обаліса М.Р., гр. ТХК-48м

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

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Хлібобулочні вироби з пшеничного борошна традиційно є невід'ємною частиною раціону будь-якої людини. Але, як відомо, такі вироби мають низький вміст білка, харчових волокон, вітамінів, мінеральних речовин за рахунок використання борошна, технологія отримання якого передбачає повне видалення таких цінних компонентів, як зародок, алейроновий шар і багатощарові оболонки, що є важливим джерелом вищенаведених біологічно активних речовин.

У зв'язку з цим актуальним напрямком наукових досліджень є підвищення харчової і біологічної цінності хлібобулочних виробів. Цінною сировиною, що може використовуватися з цією метою у технології хліба, є жмихи і шроти зародків різних зернових культур, що є вторинними продуктами олійного виробництва.

Нами з метою підвищення харчової та біологічної цінності хліба з пшеничного борошна запропоновано використовувати жмихи зародків кукурудзи. Цей побічний продукт отриманий при виробництві кукурудзяної олії торговим домом «Таврійські млинарі» (м. Одеса). Жмихи зародків кукурудзи представляє собою дрібнодиспергований порошок жовтого кольору з приємним кукурудзяним запахом і солодкуватим смаком. Гранулометричний склад жмиху на 58% представлений частками розміром 3...10 мкм, на 25 і 12% - частками розміром 10...20 і 20...30 мкм відповідно, а на 5% - 30...50 мкм.

Аналіз хімічного складу жмиху зародків кукурудзи показав, що в ньому міститься вологи - 5,79%, білка - 17,2%, крохмалю - 37,9%, клітковини - 3,7%, жиру - 6,2%, цукру - 12,5%. Дані жирнокислотного складу жмиху свідчать, що 43,4% від суми всіх жирних кислот становить лінолева кислота, а 32,64% - олеїнова. Також в ньому містяться вітаміни В1, В2, В6, В12, Е, фенольні та дубильні речовини, мікро- і макроелементи.

Таким чином, використання дрібнодиспергованого жмиху зародків кукурудзи в технології хлібобулочних виробів підвищеної харчової цінності представляє науковий і практичний інтерес.