

## ЗБАГАЧЕННЯ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА КЛІТКОВИНОЮ

**Карпенко Т.С., Назар М.І.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Сильчук Т.А.**

Національний університет харчових технологій

Хліб – це продукт щоденного і масового споживання всіма верствами населення. На сьогоднішній день актуальним є розроблення функціональних хлібобулочних виробів, які б забезпечували організм людей есенціальними речовинами, гострий дефіцит яких не заповнюється при споживанні звичайних продуктів харчування.

Перспективним напрямком досліджень є вдосконалення рецептур хліба компонентами, які підвищуватимуть харчову та енергетичну цінність, а також збагачуватимуть його склад харчовими волокнами, з подальшим впровадженням нових видів хліба у заклади ресторанного господарства.

Харчові волокна необхідні для нормального функціонування шлунково-кишкового тракту. Збільшення споживання харчових волокон в щоденному раціоні – один з дієвих факторів профілактики раннього ожиріння, цукрового діабету, атеросклерозу, раку товстої кишки та інших захворювань. У різних джерелах зазначена різна добова потреба у харчових волокнах від 20–40 г.

Метою досліджень є розширення асортименту хліба, виготовленого за прискороною технологією, збагаченого джерелом харчових волокон – гороховою клітковиною.

Для дослідження використовували горохову клітковину («EmfibreEF 200»), яка містить більше 60% харчових волокон. Досліджували житньо-пшеничний хліб, який виготовляли за прискороною технологією, з заміною частини борошна горохової клітковиною в кількості: 3, 5, 7, 12% до маси борошна.

Результати пробного випікання показали зниження питомого об'єму хліба при збільшенні кількості добавки, проте термін зберігання виробів при цьому збільшувався. Найкращі органолептичні властивості спостерігалися у хліба, з кількістю добавки 3%, найгірші – 12%.

Хліб, з оптимальними дозуванням харчових волокон та органолептикою, містить у своєму складі 5% харчових волокон до маси борошна. При необхідності збільшення вмісту харчових волокон у продукті допускається збільшувати кількість добавки до 10%, але при цьому дещо знижуються органолептичні показники якості. Досліджуваний хліб було впроваджено у виробництво закладів ресторанного господарства.