

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Глуховський О.О., гр. ТХК-40м

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Лисюк Г.М.**,

канд. техн. наук **Кравченко О.І.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з пріоритетних напрямів розвитку хлібопекарської промисловості є створення хлібобулочної продукції підвищеної харчової та біологічної цінності шляхом удосконалення технологій та рецептур традиційних виробів.

На кафедрі технології хліба, кондитерських макаронних виробів та харчоконцентратів ХДУХТ розроблено прискорену технологію пшеничного хліба з додаванням шроту зародків пшениці, який є джерелом вітамінів Е, групи В, низькомолекулярних фенольних сполук, дубильних речовин, білку та харчових волокон.

На основі проведеної оптимізації за допомогою програмного забезпечення MathCad запропоновано технологію хлібців «Поживні» зі шротом зародків пшениці в кількості 15% від маси борошна та кількістю пресованих дріжджів 5,0% до маси борошна. Технологічна схема їх виготовлення передбачає підготовку сировини до виробництва, замішування тіста, формування, вистоювання тістових заготовок протягом 60 хв та їх випікання.

Відзначено, що вироби зі шротом мають більш інтенсивне забарвлення скоринки та набувають приємних смаку та аромату добавки. Вологість і титрована кислотність м'якушки хліба дещо вища ніж у контрольного зразка, що пояснюється кислотністю шроту та високою його водопоглинальною здатністю. Пористість м'якушки хлібців порівняно з контролем незначно зменшується, що є характерним для хлібобулочних виробів з високим вмістом харчових волокон

Використання шроту зародків пшениці у такому дозуванні сприяє суттєвому підвищенню вмісту у хлібі вітаміну Е, вітамінів групи В, білку та харчових волокон порівняно з контрольним зразком хліба. Слід зазначити, що розроблені вироби містять значну кількість речовин з антиоксидантними властивостями: низькомолекулярних фенольних сполук, дубильних речовин, каротиноїдів.

Таким чином, хлібці «Поживні» зі шротом зародків пшениці у кількості 15% від маси борошна виготовлені за прискореною технологією можна рекомендувати для масового споживання, а також у раціонах для оздоровчого та лікувально-профілактичного харчування.