

РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗНИЖЕНОЇ КАЛОРІЙНОСТІ З ВИКОРИСТАННЯМ ЦІЛЬНОЗЕРНОВОГО БОРОШНА

Орлова О.П., гр. ОП-1-1, Мар'їна Н.О.

Науковий керівник – асист. Миколів Т.І.

Національний університет харчових технологій

Споживання хлібних продуктів населенням України складає в середньому 105 кг/рік на людину. Асортимент хлібобулочних виробів постійно розширюється, актуальним є використання нових рецептурних компонентів для створення продуктів оздоровчого та профілактичного призначення. Для виробництва низькокалорійного хлібобулочного виробу запропоновано використання борошна пшеничного цільнозернового, екстракту стевії, кураги та кориці.

Борошно пшеничне цільнозернове у порівнянні з борошном пшеничним високих сортів містить значну кількість вітамінів групи В, мінеральних речовин – кальцію, магнію, фосфору, заліза та харчових волокон. Хлібопекарські властивості такого борошна є близькими до властивостей борошна другого сорту, а споживчі властивості виробів з нього – питомий об'єм, пористість, формостійкість, органолептичні показники значно кращі, ніж виробів з обойного борошна.

Продукти переробки стевії успішно використовуються в хлібпеченні. Регулярне застосування стевії нормалізує рівень цукру в крові, позитивно впливає на жировий обмін, покращує роботу серцево-судинної та нервової системи.

Курага підвищує харчову цінність булочних виробів за рахунок високого вмісту харчових волокон, органічних кислот, вітамінів Е, РР, β-каротину, мінеральних елементів калію, магнію, фосфору, заліза.

Для виготовлення булочного виробу здійснювали підбір рецептурних інгредієнтів з повною заміною цукру на екстракт стевії, 30% заміною борошна пшеничного вищого сорту на борошно пшеничне цільнозернове, додавали подрібнену курагу у кількості 7% та 0,05% кориці до маси борошна. Виріб, виготовлений за такою рецептурою характеризується приємними смаковими властивостями та фізико-хімічними показниками: вологість виробу – 41,8%, кислотність – 3,6 град, пористість – 65%. За результатами оцінки харчової цінності встановлено, що розроблений булочний виріб має високий вміст харчових волокон, вітамінів групи В, РР, β-каротину, мінеральних елементів калію, кальцію, магнію, заліза, фосфору, а також нижчу калорійність, порівняно з виробами, виготовленими за традиційними рецептурами.