

## **УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ЗАРОДКІВ ВІВСА І КУКУРУДЗИ**

**Степанькова Г.В., асист., Ганус І.О., гр. ТХКЗ-24м**  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Олійник С.Г.**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Підвищення харчової і біологічної цінності пшеничного хліба є актуальною задачею. З цією метою нами запропоновано використовувати шрот зародків вівса (ШЗВ) і жмих зародків кукурудзи (ЖЗК), які мають високу харчову і біологічну цінність.

Результати попередніх досліджень показали, що з урахуванням органолептичних, фізико-хімічних показників якості, а також харчової цінності готових виробів добавки доцільно вносити у кількості 10...20% від маси борошна. Їх використання призводить до інтенсифікації біохімічних і мікробіологічних процесів у пшеничному тісті. На основі комплексу проведених досліджень нами удосконалено опарний і безопарний способи виробництва хліба з добавками. Нові технології відрізняються від традиційних тим, що ШЗВ і ЖЗК вносяться на стадії замішування тіста, а підвищення титрованої кислотності і прискорення газоутворення дозволяє скоротити тривалість дозрівання у разі безопарного способу тістоприготування на 10...30 хв, опарного – на 10...20 хв. В технології хліба із застосуванням ШЗВ для маскуванню непривабливого кольору м'якушки нами рекомендовано використовувати концентрат квасного сула.

З використанням отриманих даних нами розроблено рецептури і технологічні інструкції на хлібець «До сніданку» з 10% ШЗВ і пшеничний хліб «Корнет» з 15% ЖЗК від маси борошна, які у встановленому порядку затверджені об'єднанням підприємств хлібопекарської промисловості «Укрхлібпром». Нові вироби характеризуються підвищеним вмістом білку, харчових волокон, вітамінів групи В, вітаміну Е, мінеральних речовин. Розроблену продукцію апробовано і впроваджено на ТОВ «Українсько-словенському підприємстві «Хлібопекарський комплекс «Кулиничівський».

Удосконалені технології пшеничного хліба з використанням шроту зародків вівса і жмиху зародків можуть бути рекомендовані до впровадження як на хлібопекарських підприємствах, так і у закладах ресторанного господарства.