

собою в'язку густу рідину з вмістом сухих речовин 70%, темно-коричневого кольору, кислувато-солодку на смак. Проводиться відповідно до вимог стандарту – ГОСТ 28538-90 «Концентрат квасного сусла, концентрати і екстракти квасів» – за рецептурами і технологічними інструкціями з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку. Для приготування квасного сусла застосовують: солод житній сухий ферментований і неферментований (солод ячмінний), борошно житнє хлібопекарське.

Згідно з літературними джерелами, рецептур печива із додаванням квасного сусла немає, але в хлібобулочних виробів цю добавку використовують з метою інтенсифікації технологічного процесу, поліпшення схожості, аромату, кольору і продовження термінів зберігання та реалізації хлібобулочних виробів. Застосування концентрату позитивно впливає на біохімічні та мікробіологічні процеси, підвищує газоутворення в тісті. Концентрат квасного сусла застосовується у виробництві заварних, серцевих пряників, як часткова заміна цукру, сиропів і крохмальної патоки, що сприяє поліпшенню властивостей м'якушки, збільшує термін споживчої свіжості.

Так, вплив альтернативної сировини – позитивно впливатиме на підвищення харчової цінності пісочних виробів. Забарвлення клейковини в шоколадний колір також підтверджує припущення про утворення комплексів між білками борошна та компонентами концентрату квасного сусла, інтенсифікує процес отримання пісочного тіста і підвищує харчову цінність готових виробів.

ШРОТ ПЛОДІВ ШИПШИНИ – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ ЯКОСТІ ТА ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБА

**Мельник К.І., Масляннікова А.В., гр. ТХК-45м,
Сологуб Ю.О., гр. ТХК3-19м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **С.Г.Олійник,**
асп. **Н.В. Лапицька**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні тенденції вдосконалення асортименту продуктів харчування, у тому числі і хлібобулочних виробів, орієнтовані на створення продукції оздоровчого призначення, здатної забезпечити потреби людини у фізіологічно-функціональних інгредієнтах. Отже цілеспрямоване корегування хімічного складу хліба є актуальним

завданням. Сировина для збагачення такого важливого продукту першої необхідності, як хліб, має бути доступною, відносно дешевою, вироблятися в промисловому масштабі. Її використання має забезпечувати не тільки підвищення харчової цінності виробів, але й отримати продукцію високої якості. Серед такої сировини увагу привертає шрот плодів шипшини – вторинний продукт в технології отримання шипшинової олії на підприємстві НВ ТОВ «Житомирбіопродукт» (м. Житомир, Україна). Це порошкоподібний продукт буро-червоного кольору з характерним шипшиновим смаком та ароматом, який є джерелом харчових волокон, що в значній кількості складаються із пектинових речовин, широкого спектру мінеральних речовин, поліфенолів та вітамінів. Важливою характеристикою шроту є наявність у його хімічному складі вітаміну С (47,0 мг/100 г), що, як відомо, використовується у хлібопеченні як поліпшувач окисної дії. У літературних джерелах відсутня детальна інформація про використання шроту плодів шипшини в хлібопекарському виробництві. Проте існують окремі дані стосовно використання з цією метою інших продуктів переробки шипшини, а саме порошку, водного та сироваткового екстрактів плодів шипшини. Доведено можливість скорочення тривалості дозрівання тіста, а також покращення розпушеності тіста, пористості та питомого об'єму хліба пшеничного за їх додавання.

Таким чином, шрот плодів шипшини є перспективною сировиною для підвищення харчової цінності та покращення якості житньо-пшеничного хліба, що робить актуальними дослідження у цьому напрямку.

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК У ТЕХНОЛОГІЇ ЦУКРОВИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

**Мирошниченко К.В., гр. ТХК-45м,
Сирота А.С., Харченко Є.О., гр. ТХКЗ-19м**
Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **М.В. Артамонова,**
ст. викл. **Н.В. Шматченко**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сьогодні на ринку України цукрові кондитерські вироби представлені значним асортиментом. Особливо можна виділити зростання об'єму виробництва і попиту на мармеладно-пастильні вироби. Це досягається за рахунок їх приємного смаку, привабливого