

## ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ ШРОТУ ВИНОГРАДНИХ КІСТОЧОК У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

**Мотіснко А.М., гр. МТХ-19**

Науковий керівник – канд. техн. наук **Г.В. Запаренко**  
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Хліб є одним з найбільш соціально вагомих продуктів харчування для України, оскільки в силу історичних і культурних особливостей його споживання населенням є досить високим. У той же час хлібобулочні вироби містять недостатню кількість такого важливого у харчуванні нутрієнта, як харчові волокна, оскільки виготовляються, головним чином, із борошна вищого ґатунку. У зв'язку з цим останніми роками дослідники приділяють значну увагу розробленню технологій хлібобулочних виробів з підвищеним вмістом харчових волокон.

Одним із шляхів збагачення хлібобулочних виробів харчовими волокнами є застосування у їх технологіях продуктів переробки рослинної сировини, зокрема шроту виноградних кісточок. Шрот виноградних кісточок являє собою порошок від сірого до коричневого кольору, який отримують у результаті видобутку олії з виноградних кісточок з подальшим сушінням жмиху за температури не більше 60 °С.

Виноград містить найбільшу групу поліфенолів, флавоноїдів та має антиоксидантну, протизапальну, протиракову, антимікробну, протівірусну, кардіопротекторну, нейропротекторну і гепатопротекторну дію. Понад 70% виноградних поліфенолів залишаються в вичавці, яка стає цінним джерелом біологічно активних речовин. У білих сортах винограду флавоноїди представляють від 46% до 56% від загальної кількості фенольних сполук, у той час як в червоному винограді, вони складають від 13% до 30%.

Шрот виноградних кісточок є цінним джерелом харчових волокон, що забезпечують нормальне функціонування травного тракту, покращують перистальтику кишківника. Крім того, шрот містить незначну кількість жирів, білків і вуглеводів. Крім того, шрот кісточок винограду містить расверастрол – антиоксидант, який надає омолоджуючу дію на організм людини, покращує функції мозку, пов'язані з навчанням і пам'яттю.

Враховуючи вищезазначене, шрот виноградних кісточок можна розглядати як перспективну сировину для виробництва хлібобулочних виробів підвищеної харчової та біологічної цінності.