

## **ЖИТНІЙ ХЛІБ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ШРОТУ ПЛОДІВ ШИПШИНИ ТА ШРОТУ ЗАРОДКІВ ПШЕНИЦІ**

**Недвіга С.В., гр. ТХК-45м**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Степанькова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Хлібопекарська галузь України відіграє соціальну і стратегічну роль у житті країни. Все більшого попиту серед населення України набувають вироби із житнього та житньо-пшеничного борошна. Проте асортимент таких виробів не достатній і в основному представлений виробами із використанням насіння соняшника, кунжуту, горіхів, сухофруктів, висівок. Тому, на наш погляд, розширення асортименту житніх сортів хліба, а також підвищення їх харчової цінності є актуальним завданням на сьогоднішній день.

Нами запропоновано вносити до рецептури житнього хліба шрот плодів шипшини та шрот зародків пшениці, що є вторинними продуктами у виробництві відповідних видів олій методом екстрагування. Шрот плодів шипшини характеризується високим вмістом харчових волокон (52,8г/100 г), аскорбінової кислоти (50,0мг/100 г), а також таких мінеральних речовин, як калій, кальцій і залізо. Шрот зародків пшениці має 45,0г/100 г білку, 26,6г/100 г харчових волокон, вітаміни групи В, а також калій та магній.

Серією попередніх експериментальних досліджень встановлено, що для отримання виробів з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості запропоновано використовувати прискорений спосіб виробництва житнього хліба з використанням 5,0% сухої закваски, а раціональним дозуванням добавок є 5,0% шроту плодів шипшини та 15,0% шроту зародків пшениці від маси борошна.

Оцінка харчової цінності хліба розрахунковим методом показала, що порівняно з хлібом без добавок у новому виробі міститься більше білків на 76,4%, жирів – на 151,0%, вуглеводів – на 14,6%, харчових волокон на 66,8%. Крім того, нові вироби характеризуються вищою вітамінною цінністю. Так, на 100 г хліба вміст вітаміну В<sub>1</sub> становить 1,67 мг, РР – 7,24 мг, С – 1,27 мг. Аналіз мінерального складу показав, що за рахунок внесення добавок у житньому хлібі підвищується вміст таких важливих мінеральних речовин як натрію, калію, магнію.

Таким чином, шрот плодів шипшини та шрот зародків пшениці є перспективною сировиною для розширення асортименту житніх сортів хліба та отримання виробів з високою харчовою цінністю.