

## **ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ ГАРБУЗОВОГО ПЮРЕ В ТЕХНОЛОГІЇ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА**

**Свястин І.В., Карпович Ю.О., гр. ТХ-1-4М**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.М. Грищенко**  
Національний університет харчових технологій, м. Київ

Продукти переробки гарбуза заслуговують на особливу увагу завдяки цінному хімічному складу. У промисловості отримують насіння, сік, пюре, сухий порошок, сушені вичавки, гарбузову олію. Не зважаючи на те, що гарбуз має високу вологість (близько 85–94%) він цінний завдяки високому вмісту пектинових речовин, каротиноїдів, органічних кислот, мінеральних речовин, вітамінів. Згідно літературних джерел для збагачення хлібобулочних та кондитерських виробів використовують сухий гарбузовий порошок, гідролізоване гарбузове пюре та кріопасту. Проте кожен з цих напівфабрикатів має свої недоліки. Додаткове оброблення м'якоті гарбуза (особливо сушіння) спричиняє руйнування та втрату цінних компонентів. Крім того такі напівфабрикати мають підвищену вартість.

Відома затверджена рецептура хліба «Гарбузовий», за якою до маси борошна додають 25% сирого тертого гарбуза. Метою нашого дослідження було використання гарбузового пюре та збільшення його дозування до 50%.

Пюре готували в блендері з очищеного гарбуза, розрізаного на невеликі шматки. Зважаючи на те, що сирий гарбуз важко подрібнюється з утворенням дрібних грудочок різного розміру, запропонували готувати пюре з попередньо обробленої м'якоті гарбуза. Шматочки гарбуза обробляли в мікрохвильовій печі з подальшим подрібненням. В такому випадку гарбуз легко подрібнювати, а пюре утворюється однорідне.

У результаті обробки шматочків гарбуза у мікрохвильовій печі, відбувається його розм'якшення, полегшується процес подрібнення. Пюре з обробленого гарбуза має однорідну консистенцію, більш виражені колір та аромат. Крім того, масова частка води пюре з обробленого гарбуза на 5% менша, порівняно з сирим, оскільки частина води видаляється під час оброблення.

Результати пробних лабораторних випікань показали, що у разі використання пюре з попередньо підготовленого гарбуза, органолептичні показники виробів кращі. Питомий об'єм та пористість виробів зменшуються в обох випадках, проте незначно, порівняно із зразком що містив 25% пюре. Таким чином нами доведена можливість збільшення дозування пюре гарбузового до 50 % до маси борошна.