

## **РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА БУЛОЧОК ДЛЯ БУРГЕРІВ З ВИСОКИМ ВМІСТОМ БІЛКУ ЗА ТЕХНОЛОГІЯМИ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПІКАННЯ»**

**Делі-Стоянова С.Г., гр. ТХП-61**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. І.В. Солоницька  
Одеський національний технологічний університет,  
м. Одеса, Україна**

Зважаючи на зростання темпу життя збільшується кількість закладів швидкого харчування, а отже, попит, особливо у молоді, на булочки для гамбургерів, які містять значну кількість вуглеводів та жирів, але мають мінімальну кількість білків. Отже, одну з головних задач, як збільшення частки хлібобулочних виробів функціонального призначення, можна вирішити при розробці таких булочок зі збільшеним вмістом білку. Відповідно до особливостей виробництва хлібобулочних виробів за технологіями «відкладеного випікання» використовують стабілізатори неорганічного походження, більшість з яких мають негативний вплив на організм людини.

Визначено перспективний спосіб підвищення якості та надання оздоровчої спрямованості виробам, за технологіями «відкладеного випікання», завдяки підбору та комбінуванню рецептурних компонентів природного походження з необхідними технологічними та фізіологічними властивостями (екстракт шипшини, лецитин, пшеничні висівки, тощо).

На базі лабораторії «Одеського хлібозаводу №4» та Одеського національного технологічного університету були проведені дослідження з метою збагачення булочки для гамбургерів борошном високобілковим соняшниковим (БВС). На основі результатів оптимальна кількість даної добавки склала до 30% до маси борошна.

БВС має у своєму складі 60 г білку та 7 г клітковини, що є вагомим фактором в перспективі використання його для покращення поживної цінності вказаних булочок. Крім того, це дає можливість впровадити виробництво за технологією «часткового випікання», так як додатковий білок позитивно впливає на якість булочок, допечених з напівфабрикатів. Такий захід дозволить збільшити площі реалізації виробу, як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринку.

На основі отриманих результатів впливу БВС на технологію виробництва булочок для гамбургерів, визначення газоутворювальної здатності тіста та пробного часткового випікання, заморожування, допікання, можна припустити доцільність використання опарних методів приготування і введення добавки при замісі тіста.