

## ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНА У ХЛІББУЛОЧНИХ ВИРОБАХ ЗНИЖЕНОЇ ВОЛОГОСТІ

Хардикова М.О., 1813-21м-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.І. Болховітіна**  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Хлібопекарська промисловість України є однією зі стратегічних галузей харчової промисловості і виступає важливою ланкою формування продовольчої безпеки держави. В світлі останніх подій пріоритетним напрямком розвитку даної промисловості є розширення асортименту виробів зниженої вологості серед яких значне місце займають сухарні вироби. Висока енергетична і низька харчова цінність робить їх перспективним об'єктом для створення продукту оздоровчого призначення. Включення нетрадиційної сировини до рецептури сухарних виробів є одним із перспективних напрямків підвищення вмісту в них важливих організму нутрієнтів. Такий прийом дозволяє поряд з розширенням асортименту популяризувати дані вироби для дієтичного та оздоровчого харчування.

З цією метою, нами запропоновано використовувати у технології сухарних виробів борошно з зерна коноплі у кількості 10...15% від маси пшеничного. Додаток має приємний горіхово-трав'яний запах та присмак і є джерелом повноцінного білку, харчових волокон, вітамінів Е, С, D, К, РР, групи В, мінеральних речовин (Р, Mg, S, Ca, Fe, Zn), фітостеролів, фосфоліпідів.

Виготовлення сухарів здійснювали безопарним способом за класичної технології. У якості контрольного був зразок, приготований за такою ж технологією без додавання збагачувальної добавки.

Сухарі з конопляним борошном набувають характерного смаку та аромату, які посилюються за мірою збільшення його у рецептурі. Колір виробів змінюється від світло-жовтого до бурого-зеленого з 15% добавки. Використання борошна коноплі призводить до збільшення показників крихкості на 8...15% порівняно з контролем та намоочуваності на 12...21% відповідно. Готові сухарі збагачуються на вітаміни групи В, РР, Е, харчові волокна, білок. Особливо важливим є підвищення мінеральної цінності готових виробів такими елементами як калій, фосфор, магній та залізо.

На основі проведених досліджень нами запропоновано рецептуру та технологічну схему сухарів «Добриня» з додаванням борошна насіння коноплі у кількості 10% від маси пшеничного борошна.