

СПЕЛЬТОВІ ВИСІВКИ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО

Хропач О.А., гр. 181-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Степанькова**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

У світі сьогодні споживачі ставлять дедалі вищі стандарти якості та безпеки продуктів, і хліб – не виняток. Безперечно, хліб є одним з найважливіших продуктів у харчуванні людини. Але сучасні покупці набагато вимогливіші до цього базового продукту, ніж здавалося б на перший погляд. Збільшився попит на вироби оздоровчого призначення, зокрема, на вироби з підвищеним вмістом харчових волокон. Тому розширення асортименту таких виробів є актуальним завданням.

Одним із надійних та економічно доцільних способів підвищення вмісту харчових волокон є використання висівок. Класичним є використання пшеничних або житніх висівок в технології хліба пшеничного, проте на ринку нещодавно з'явилися новинка – спельтові висівки, які отримують після змелення спельти на борошно. В них міститься 14,6 г білка, 70,2 г вуглеводів, з яких близько 50 г харчових волокон. Крім того, спельтові висівки є джерелом вітамінів групи В, А, Е та К, а також мінеральних речовин заліза, калію, магнію, натрію, цинку.

Нами було проведено пробне лабораторне випікання хліба пшеничного з використанням 5, 10 та 15% від маси борошна висівок спельти. Вологість тіста становила 43,5%. Встановлено, що вироби мали правильну форму, коричневу скоринку без підривів та тріщин, крім того вироби з добавкою характеризувалися тонким горіховим смаком. Показник титрованої кислотності хліба вищий контрольного зразка на 10...20%, що пов'язано як із високою титрованою кислотністю висівок, так і, напевно, з активізацією бродильної мікрофлори тіста. Пористість та питомий об'єм виробів нижчі контрольного зразка на 5...8,5 та 6,0...14,0% відповідно, проте такі зміни є закономірними під час заміни борошна на безклейковинну сировину. Складено апаратурно-технологічну схему виробництва хліба з добавкою, за якою спельтові висівки вносяться на етапі замішування тіста. Вживання добової норми хліба (277 г) забезпечить потребу організму людини на 65...80% харчовими волокнами.

Таким чином, використання висівок спельти у технології пшеничного хліба дозволить розширити асортимент виробів з підвищеним вмістом харчових волокон та отримати вироби з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.