

## **ПЕРСПЕКТИВИ ЗАСТОСУВАННЯ БОРОШНА ТЕФУ В ОРГАНІЧНОМУ ВИРОБНИЦТВІ**

**Боровська А.Я., група ХЛ-41**

**Науковий керівник – викладач-методист Чуйкова С.В.,  
ВСП «Харківський фаховий коледж харчової  
промисловості ДБТУ», м. Харків, Україна**

Харчування є найважливішим чинником для людства, який обумовлює стан здоров'я людини, зв'язує нас з навколишнім середовищем, забезпечує нормальний ріст і розвиток дітей, сприяє профілактиці захворювань людей, визначає їх активне довголіття. Органічні продукти – відповідають високим стандартам якості й не містять шкідливих речовин, що є дуже важливо для дітей і людей із проблемами зі здоров'ям. Ідея органічного виробництва полягає у відмові від застосування ГМО, антибіотиків та мінеральних добрив.

Перспективною органічною сировиною є борошно з насіння теф. У зернах теф міститься від: 6,0% до 9,0 % білків; 70,0% до 74,0 % вуглеводів, в тому числі харчових волокон; 2,2% до 3,5 % жирів; 2,4 % зольних речовин; вітаміни групи В, а також А, Е, Д, РР, холін, корисні макро- і мікроелементи. кальцій, калій, магній, мідь, цинк, марганець, фосфор, натрій, селен, залізо. Насіння теф не містить у своєму складі глютен, тому страви з нього можуть споживатися людьми хворими на целіакію.

При внесенні 10 та 20 % борошна тефу сприяє інтенсифікації бродіння тіста та скорочує тривалість вистоювання тістових заготовок, сумарна кількість виділеного діоксиду вуглецю збільшується на 2,7 та 6,2 %, це можна пояснити покращенням живильного середовища для дріжджів за рахунок внесення із борошном тефу вітамінів, білкових і мінеральних речовин; спостерігається зменшення питомого об'єму тіста на 0,3-0,4 см<sup>3</sup> /г, розпливання кульки тіста на 7-10 %. та скорочує технологічний процес приготування хліба.

Під час проведення дослідження технологічної схеми та розробки рецептури виробництва хліба з додаванням борошна тефу за основу було прийнята класична схема безопарного способу виробництва хліба формового. Експеримент проводився з додаванням до борошна пшеничного вищого сорту 10, 15, 20 та 25 % борошна тефу. Якість виробів оцінювалася за органолептичними показниками, які проводилися на основі дегустаційної оцінки.

Аналізуючи отримані дані органолептичних та фізико – хімічних показників якості, можна зробити висновок: кращі показники якості отриманні при внесенні 15% борошна тефу.