

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ОРГАНІЧНИХ ОВОЧІВ У НАЧИНКАХ ДЛЯ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ**

**Ганзина Б.О., гр. ТО-2-10М, Космик А.Р., гр. ТХ-1-4М**  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **А.М. Грищенко**  
**Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна**

Дослідження попиту споживачів у великих містах показало, що зростає інтерес до дрібноштучних хлібобулочних виробів. Асортимент постійно розширюється та з'являється все більше виробів, які містять додаткову сировину (насіння олійних культур, круп'яне борошно, молочні продукти, начинки з фруктів, ягід та заварного крему тощо). Споживачі надають перевагу виробам, що містять функціональні інгредієнти та не містять цукру. На нашу думку в цьому сегменті недостатній асортимент. Зокрема немає виробів, які б містили продукти переробки овочів.

Овочі багаті не лише на харчові волокна, які не подразнюють шлунково-кишковий тракт, але й містять значну кількість мінеральних речовин, вітамінів. Проте, овочі вирощені конвенційним способом, можуть містити пестициди, важкі метали, тому в цьому напрямі слід надавати перевагу органічним овочам.

В літературних джерелах наведено відомості щодо використання сушених продуктів переробки капусти, томатів, кабачків, моркви, буряка, гарбузів, вирощених конвенційним способом. Слід зазначити, що сушіння призводить до руйнування вітамінів, а вартість сушених овочевих порошоків дуже висока. Зважаючи на це, в сучасних економічних умовах, використання такої сировини спричинить значне підвищення собівартості продукції. Більш ефективним, з точки зору збереження вітамінів, є використання кріопаст, проте їх виробництво ще недостатньо налагоджено в Україні. Продукти переробки овочів додають в тісто, що спричиняє погіршення структурно-механічні властивостей м'якушки та зменшення об'єму хліба. Поодинокі дослідження доводять можливість використання продуктів переробки овочів в начинках.

Зважаючи на сучасні тенденції організації виробництва начинок на хлібозаводах, на нашу думку, перспективним напрямом є впровадження підготовки овочевих органічних гарбузових начинок для булочних виробів, що не лише дасть змогу розширити асортимент виробів збагачених харчовими волокнами, але виробляти такі наповнювачі в невеликих кількостях та не залежати від постачальників.