

ПОРОШОК ІЗ ПЛОДІВ БУЗИНИ – ПЕРСПЕКТИВНА ЗБАГАЧУВАЛЬНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ординська І.А., гр. 181-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Олійник С.Г.

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Важливим завданням хлібопекарської промисловості є розширення асортименту продукції оздоровчого призначення з підвищеним вмістом фізіологічно-функціональних інгредієнтів. У цьому зв'язку актуальним є пошук нових видів нетрадиційної сировини з багатим хімічним складом, серед яких привертають увагу продукти переробки бузини чорної.

Бузина чорна (*Sambucus nigra L.*) – це листопадний чагарник, що характеризується великими білими та запашними суцвіттями та блискучими фіолетово-чорними ягодами. Вона поширена в Європі від Середземноморських регіонів до Південної Скандинавії. В Україні бузина зростає майже всюди, особливо у правобережному і лівобережному Лісостепу, Закарпатті, Прикарпатті, Поліссі. Сучасні дослідження свідчать, що препарати на основі чорної бузини знижують ризик серцево-судинних захворювань, мають протизапальну, противірусну дію, підвищують імунітет тощо.

Бузина чорна вважається одним з найбільших джерел вітаміну С серед дикоросів (до 1700 мкг/г), також в ній міститься до 18 мкг/г β -каротину, до 324 мкг/г токоферолів, вітаміни групи В, мінеральні речовини. Завдяки високому вмісту антоціанів продукти переробки бузини використовуються як натуральні барвники від синього до фіолетового відтінків, що робить їх популярними у виробництві напоїв, кондитерських виробів та інших продуктів.

Серед продуктів переробки плодів бузини переважають соки, пасти, пюре. Останніми роками на ринку з'являються порошки з плодів бузини, отримані за технологіями, що дозволяють максимально зберегти їх природний хімічний склад завдяки щадним технологічним параметрам переробки. Їх використання у технології хлібобулочних виробів дозволить, з одного боку, підвищити їх харчову цінність, а з іншого – отримати продукцію з оригінальними смако-ароматичними властивостями.

Отже, порошок з плодів бузини є перспективною сировиною для виробництва хліба оздоровчого призначення з підвищеним вмістом корисних для організму людини нутрієнтів.