

## **ТРИТИКАЛЕВЕ БОРОШНО – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

**Чорний Р., магістр гр. ТХП-51**

Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Г.В. Коркач**  
**Одеський національний технологічний університет, м. Одеса, Україна**

До виробництва тритикале останнім часом зростає інтерес як з боку виробників зерна, переробників, так і виробників харчової промисловості.

Тритикале – новий вид хлібних злаків, збільшення виробництва якого сприятиме вирішенню завдання задоволення потреби населення у високоякісних продуктах харчування. У світі основними районами культивування тритикале є країни Європи (Польща, Німеччина, Франція, Іспанія, Білорусь, Франція) і Китай. Найбільшим виробником тритикале є Польща, на частку якої припадає майже 30% світового виробництва. З кожним роком площа обробітку цієї вельми перспективної культури розширюється у світі. Культура тритикале має великий потенціал, який поки недооцінений в Україні.

Високу поживну цінність продуктів з цієї культури забезпечує білок, який відрізняється підвищеним вмістом амінокислот. У білку присутні такі незамінні речовини як лізин, валін, треонін, гліцин, аргінін та інші. Тритикале містить на 3-4% більше білка, ніж жито і на 1,5% більше, ніж пшениця. За вмістом вітамінів, мікро- та макроелементів тритикале не поступається традиційним злакам. У гібриді також присутня велика кількість фосфору, калію, міді, цинку, кальцію, натрію, марганцю, заліза, містяться в ньому вітаміни групи В, РР і Е. Тритикалеве борошно може використовуватися в кондитерській, хлібобулочній і макаронній промисловості. Воно підходить для виготовлення різних видів печива (цукрове, вівсяне, кокосове), вафель, макаронних виробів. Хліб із тритикалевого борошна за обсягом поступається пшеничному, але перевершує житній. Він має специфічний смак і приємний аромат, тривалий час зберігає свіжість.

Таким чином, зерно продовольчого тритикале має багатоцільове використання і становить інтерес для різних галузей харчової промисловості. Це дає змогу розширити сировинну базу для виробництва борошняних кондитерських виробів і, відповідно, збільшити асортимент продукції, що, у свою чергу, спрямовано на розв'язання завдань скорочення імпорту продуктів харчування та продовольчої безпеки нашої країни.