

РОЗРОБКА ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Картавий Д.В., гр. ТУМ-44

Науковий керівник – ст. викл. **Соколова Є.Б.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

В останній час все актуальнішим стає використання рослинної сировини при виробництві продуктів харчування та збагачення їх вітамінами та мінералами, для прискорення процесів приготування, підвищення харчової цінності. Хліб не є виключенням, оскільки він є невід'ємною частиною раціону харчування людини.

Відомо, що для збагачення хлібобулочних виробів можна використовувати насіння гарбуза, овочеві пюре, шроти зернових культур, використовувати борошно із кунжуту, мигдалю. Одним із нетрадиційних методів збагачення є використання шроту насіння льону (ШНЛ).

Насіння льону багате на розчинні харчові волокна, поліненасичені жирні кислоти, лігніни, білок (20–30%), амінокислоти (цистеїн та метіонін). Амінокислотний склад шроту льону є багатшим на відміну від пшеничного борошна. Тому використання ШНЛ є актуальним.

Для дослідження було обрано пшенично-житній хліб та ШНЛ. Під час експерименту поступово у рецептуру хліба вносили добавку у кількості 3, 5, та 8 % від загальної маси. У результаті було встановлено, що оптимальною дозою ШНЛ при виробництві пшенично-житнього хліба є 5%, адже при цьому майже не підвищується кислотність – 2,2 град, пористість дещо знижується, але не критично – 68,5 %. При цьому структура пористості та еластичність не змінюються в порівнянні з контрольним зразком.

Колір м'якушки набуває сірого кольору, а поверхня має коричневе забарвлення. Смак та запах властивий житньо-пшеничному хлібу, приємний. Також було встановлено, що внесення ШНЛ збільшує збереженість виробу на 4% у порівнянні з контролем.

Отже, використання рослинної сировини позитивно впливає на хлібобулочні вироби, а саме ШНЛ у кількості 5% дещо погіршує зовнішній вигляд хлібу, але при цьому підвищує його харчову цінність (збагачує вітамінами, харчовими волокнами та мінеральними речовинами), підвищує збереженість виробу.