

СЕКЦІЯ 4

СУЧАСНІ ОБЛАДНАННЯ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБНИХ І ХАРЧОВИХ ВИРОБНИЦТВ

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ЗЕЛЕНОЇ ГРЕЧКИ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Болховітіна О.І., к.т.н., доцент; Авраменко О.Ю., магістрант
(ДБТУ, м. Харків, Україна)

Green buckwheat flour, which is characterized by a high content of vitamins, minerals, dietary fiber and complete protein, is a promising raw material for expanding the range of bakery products with increased nutritional value.

Тренд на здоровий спосіб життя і правильне харчування суттєво впливає на тенденції розвитку хлібопекарської галузі в Україні. У зв'язку з цим, сьогодні актуальними є дослідження, спрямовані на розробку технологій хлібобулочних виробів збагаченими корисними для організму людини фізіолого-функціональними нутрієнтами.

Дієвим способом вирішення поставленої задачі є внесення до рецептури хлібобулочних виробів нетрадиційної рослинної сировини, яка містить в своєму складі вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, тощо. Найбільшої уваги щодо оптимізації нутрієнтного складу потребують вироби з борошна вищого гатунку, особливі ті, що містять додатково цукор та жир.

З цієї точки зору перспективною нетрадиційною сировиною для підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів є борошно зеленої гречки. Особливістю отримання зеленої гречки є відсутність термічної обробки, що забезпечує збереження широкого спектру поживних речовин та гарну їх біодоступність. Білки, що входять до складу борошна зеленої гречки представлені всіма незамінними амінокислотами, серед яких особливу цінність являє лізин. Крім того, за вмістом таких вітамінів, як тіамін, рибофлавін, нікотинова кислота, токоферол, а також харчових волокон борошно зеленої гречки істотно лідирує серед інших подібних продуктів переробки зернових. Важливим є наявність у значній кількості заліза, калію, кальцію, магнію, цинку, селену. Унікальність даної сировини представлена також наявністю біофлавоноїдів.

Проведено дослідження щодо використання борошна зеленої гречки у технології здобних булочних виробів у кількості 10...20% від маси пшеничного борошна вищого гатунку. Заміна пшеничного борошна на гречане сприяє появі характерного приємного присмаку та запаху добавки. Колір м'якушки зі світло-жовтого змінюється на сірий. Відмічено позитивний вплив нетрадиційної сировини на процеси, що протікають в тісті під час його дозрівання. Нові вироби збагачуються на вітаміни, харчові волокна та мінеральні речовини, що наявні у дослідній добавці. Встановлено, що булочні вироби з додаванням борошна зеленої гречки краще зберігають свіжість протягом заявленого терміну зберігання.

Вищезазначене вказує на перспективність використання борошна зеленої гречки для оптимізації рецептурного складу хлібобулочних здобних виробів підвищеної харчової і біологічної цінності з борошна вищого гатунку.