

СУЧАСНИЙ СТАН ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ЖИТНЬОГО БОРОШНА

Зерній Л.Р., гр. 181з-РІ-13м

**Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. А.М. Діхтярь
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Хлібобулочні вироби є найважливішим стратегічним, соціально-значимим продуктом, який має високий потенціал у збереженні та покращенні здоров'я споживачів. При цьому ефективний розвиток хлібопекарських підприємств, їх конкурентоспроможність, можливі за умови впровадження інноваційних технологій, з урахуванням вподобань споживачів та світового досвіду удосконалення роботи галузі, зокрема впровадження ресурсозберігаючих технологій, заходів з підвищення екологічності виробництва, безпеки, формування заданої якості продукції.

На часі, у зв'язку зі зміною структури харчування, загальне споживання хліба істотно знизилося і насамперед за рахунок житніх сортів. Для більшості споживачів житній хліб не є продуктом щоденного споживання. Враховуючи особливості хімічного складу житнього борошна, що має більший вихід і містить більше біологічно активних речовин порівняно з пшеничним, зниження споживання житнього хліба не можна вважати виправданим. Зниження виробництва житнього хліба багато в чому пов'язане з тим, що технологічний процес його виробництва вирізняється складністю й тривалістю і повною мірою може бути реалізовано тільки за безперервного циклу виробництва.

Останніми роками споживачі частіше надають перевагу крафтовим хлібобулочним виробам виготовленим на міні пекарнях. Але впровадження технології житнього хліба в умовах невеликого підприємства з повним циклом, що передбачає використання поновлюваних заквасок, викликає певні складнощі. Одним із напрямів реалізації виробництва виробів із житнього борошна в умовах міні пекарень з переривчастим циклом роботи є використання різноманітних підкиснювальних і смакових добавок. Проте, в такому випадку вироби, лише імітують смак житнього хліба і не містять повний комплекс поживних речовин, які йому характерні.

Тому, актуальною є розробка технології крафтових булочок для хот-догів на заквасці з використанням житнього борошна, що характеризується високими показниками якості, але здійснюється дискретним способом на підприємствах малої потужності, зокрема в закладах ресторанної індустрії.