

Секція 4. ТЕХНОЛОГІЇ ОЗДОРОВЧИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ХАРЧОВИХ СИСТЕМ

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННОЇ ДОБАВКИ «ВАКАМЕ» В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ОЗДОРОВЧОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Бугайова А.В., гр. ХТД-74м

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Н.В. Мурликіна**,
канд. техн. наук, доц. **В.Г. Горбань**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

У зв'язку з помітним погіршенням стану довкілля забезпечення населення доброякісною їжею стало загальнолюдською проблемою. Кількість щоденного споживання хліба населенням України дозволяє вважати його одним із найважливіших харчових продуктів українців. З одного боку хліб – корисний харчовий продукт з гарною засвоюваністю і високою енергетичною цінністю. Він містить речовини, важливі для організму людини: вуглеводи, білки, жири, вітаміни, зокрема вітаміни групи В, необхідні для нормального функціонування нервової системи людини. З іншого – висока енергетична цінність за низького вмісту білків у виробках з пшеничного борошна, вимагають коригування рецептурного складу. Широкого використання в технологіях оздоровчих продуктів внаслідок унікального хімічного складу набули рослинні добавки з бурих водоростей. Зокрема, речовини бурої водорості вакаме (*Undaria pinnatifida*) містять засвоювані вуглеводи, цінні омега-3 поліненасичені жирні кислоти (ейкозапентаєнова кислота та ін.), тіамін, ніацин, рибофлавін, холін (В₄), бета-каротин, пантотенову кислоту, фолієву кислоту, вітаміни А, Е, К, С, амінокислоти лейцин, треонін та ін., важливі макро- (Na, Mg, Ca, P) та мікроелементи (Mn, Cu, Fe, Zn, Se). Серед речовин водорості також є фукоксантин, який активно спалює жири, лігніни, що здатні руйнувати ракові клітини. Отже, розробка технології хліба оздоровчого призначення з рослинною добавкою вакаме, що містить дефіцитні нутрієнти, є актуальним завданням.

Метою даної роботи було дослідження окремих фізико-хімічних, органолептичних показників хліба з рослинною добавкою вакаме. Досліджено вологість, кислотність, пористість м'якушки дослідних зразків хліба, його органолептичні показники залежно від виду та співвідношення борошна (пшеничне вищого і першого ґатунку, цільнозернове), вмісту добавки вакаме (масова частка: 4; 5; 10; 15%). Всі дослідні зразки хліба з вакаме за фізико-хімічними та органолептичними показниками не поступалися відповідним зразкам, виготовленим за традиційною технологією. Таким чином, рослинна добавка вакаме з дефіцитними нутрієнтами може бути використана для створення хліба оздоровчого призначення.