

## КОКОСОВЕ БОРОШНО ЯК НОВИЙ ІНГРЕДІЄНТ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА

Самойленко Д.В., гр. 181-ХК-13М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Г.В. Степанькова  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

В умовах стресу, викликаного воєнним конфліктом, забезпечення додаткових поживних речовин для організму людини з точки зору підтримки імунної та нервової систем, покращення загального психічного здоров'я є надважливим. Збагачення пшеничного хліба як щоденно вживаного продукту функціональними інгредієнтами може суттєво підвищити його харчову цінність і допомогти компенсувати дефіцит важливих нутрієнтів.

Кокосове борошно (*Cocos nificera*) це вторинний продукт переробки, який залишається після отримання кокосового масла методом пресування або екстракції. Таким чином кокосове борошно (КБ) являє собою порошкоподібний продукт світло кремового кольору, який отримав свою популярність завдяки приємному кокосовому смаку та солодкуватому присмаку.

Цінність хімічного складу КБ полягає у значній кількості білків (20–25%), тоді як вміст білка у пшеничному борошні становить 10–15%. Крім того, білки пшеничного борошна забезпечують повний профіль амінокислот, так, наприклад, домінуючими амінокислотами є ізолейцин (104,4%), лейцин (111,8%), фенілаланін+тирозин (106,9%), триптофан (138,1%). В КБ міститься близько 70% вуглеводів, з яких 18,0–35% – це харчові волокна, з яких близько 3,8–5,2% розчинних. За кількістю харчових волокон КБ у 2 рази переважає їх вміст у висівках і в 20 разів пшеничне борошно. Дослідна добавка має приблизно 10–15% жирів, з яких основна частина є насиченими жирними кислотами (близько 8–10%). Ліпіди кокосового борошна містять лауринову кислоту, яка сприяє підтримці імунної системи та нормалізації функції щитовидної залози. КБ має високий вміст мінералів: калію – до 700 мг/100 г, магнію – близько 230 мг на 100 г, заліза –3–4 мг на 100 г і міді – близько 0,6 мг/100 г. Вітамінна цінність КБ полягає у значному вмісті вітаміну В<sub>1</sub> – близько 0,1 мг/ 100 г, В<sub>3</sub> – до 1,2 мг/100 г, проти 0,6 у пшеничному борошні, В<sub>5</sub> – 0,4 мг/100 г, вітамін К – 12,0 мг/100 г.

Таким чином, використання КБ у технології хліба пшеничного дозволить збільшити вміст важливих нутрієнтів у виробках, що є критично важливим для підтримки загального здоров'я та благополуччя населення в періоди обмежених ресурсів і стресових ситуацій.