

## **Напря́м 4. ПОВНОЦІ́ННЕ ХАРЧУВА́ННЯ ТА СТАЛІ ДІ́ЄТИ В ХАРЧОВИХ ЛАНЦЮ́ГАХ**

### **ПЕРСПЕКТИ́ВИ ЗАСТОСУВА́ННЯ ВІ́ВСЯНОГО ЦІ́ЛЬНОЗЕРНОВОГО БОРО́ШНА В ТЕХНОЛО́ГІЇ ХЛІ́БА ФУНКЦІ́ОНАЛЬНОГО ПРИЗНА́ЧЕННЯ**

**Бугир Д.А., гр. 181-ХК-13м**

**Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. С.Г. Олійник  
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Сучасні тенденції здорового харчування стимулюють розробку нових видів хліба, які задовольняють запити споживачів на функціональні продукти. Серед збагачувальної сировини, що застосовується з цією метою у хлібопеченні, привертає увагу вівсяне борошно завдяки своєму унікальному хімічному складу.

До основних переваг вівсяного борошна відноситься високий вміст в ньому бета-глюканів – розчинних харчових волокон, які мають здатність знижувати рівень холестерину, підтримувати нормальний рівень глюкози в крові, що робить продукти з вівсяного борошна корисними для людей з високим ризиком серцево-судинних захворювань і діабету. У складі вівсяного борошна міститься до 14% білків з майже вдвічі вищим вмістом лізину порівняно з пшеничним борошном, до 7% жирів, до 68% крохмалю. Крім того, вівсяне борошно містить антиоксиданти, такі як токофероли і фенольні сполуки, що захищають організм від оксидативного стресу і сприяють загальному зміцненню імунітету. Вівсяне борошно також є джерелом вітамінів групи В, калію, магнію, фосфору, заліза, кремнію.

Метою досліджень було визначення впливу ціЛЬНОЗЕРНОВОГО вівсяного борошна (ЦВБ) вітчизняного виробника (компанія Земледар, м. Івано-Франківськ) на органолептичні та фізико-хімічні властивості хліба з пшеничного борошна. Дослідний інтервал дозування ЦВБ був обраний на підставі аналізу результатів вітчизняних та закордонних науковців і складав 10...20% від маси пшеничного борошна. Встановлено, що додавання 10% і 15% ЦВБ дозволяє отримати вироби з приємним вівсяним присмаком, еластичною, рівномірно розпушеною м'якушкою, з дещо нижчими, ніж у контрольного зразка, показниками пористості та питомого об'єму. Внесення ж 20% ЦВБ суттєво погіршує органолептичні та фізико-хімічні властивості хліба, що не дозволяє рекомендувати це дозування для його виробництва.

Таким чином, використання до 15% ціЛЬНОЗЕРНОВОГО вівсяного борошна є перспективним для розробки технології хліба пшеничного функціонального призначення.