

ЦІЛЬНОЗЕРНОВЕ СПЕЛЬТОВЕ БОРОШНО – ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ПІДВИЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ

Поліщук Д.П., гр. 181-ХК-13м

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

Важливим завданням фахівців хлібопекарської галузі є підвищення харчової цінності хліба. Одним з шляхів його вирішення є пошук нових, альтернативних видів хлібопекарської сировини з цінним хімічним складом. З огляду на це перспективним є застосування у хлібопеченні цільнозернового борошна зі спельти (*Triticum spelta*) – стародавнього підвиду м'якої пшениці, що є результатом природного схрещування дикорослої пшениці егілопс (*Aegilops squarrosa*) та пшениці двозернянки полби (*Triticum dicocum*). Батьківщиною спельти є Середземномор'я, а широке поширення вона знайшла в період неоліту в Західній, Центральній та Південній Європі, Середній Азії тощо. На території сучасної України спельту вирощували ще за Буго-Дністровської та Трипільської культур (5–6 тис. до н.е.), а до 60 років ХХ сторіччя – в Українських Карпатах. Спельта характеризується значною морозостійкістю, адаптивністю до умов вирощування, вона може рости у гірських районах, а також на малородючих ґрунтах без застосування пестицидів. Це зумовлює її застосування у виробництві екологічно чистих продуктів харчування.

Цільнозернове спельтове борошно характеризується вищою порівняно з пшеничним харчовою цінністю і перш за все це стосується білків, вміст яких може сягати до 22%. Завдяки високій розчинності білки спельти швидше засвоюються організмом людини. Разом з тим, спельтові білки, як і пшеничні, є дефіцитними за вмістом лізину та треоніну.

Вміст сирої клейковини у спельтовому борошні може складати до 50%, проте вона характеризується як слабка, що потребує застосування певних технологічних заходів для забезпечення необхідної якості хліба. Також спельтове борошно відрізняється від пшеничного вищим вмістом моно- і поліненасичених жирних кислот, харчових волокон, вітамінів і таких мінеральних речовин, як магній, фосфор, залізо, мідь і цинк.

Таким чином, цільнозернове спельтове борошно має багатий хімічний склад і є перспективною сировиною для виробництва хліба підвищеної харчової цінності.