

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ НАСІННЯ КОНОПЛІ В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

**Канж Г.М., гр. ТХК-46м,
Каменюка Л.А., гр. ТХК-48**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **О.І. Болховітіна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні умови розвитку хлібопекарської промисловості ставлять перед фахівцями галузі завдання розробки та впровадження конкурентноздатних технологій хлібобулочної продукції при одночасному поліпшенні її споживчих властивостей та підвищенні харчової цінності. Над вирішенням поставлених задач останні десятиріччя працюють багато науковців. Одним з напрямів розробки нових технологій вищезазначеної продукції з підвищеним вмістом вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон, повноцінного білку є використання в рецептурах нетрадиційної сировини, в першу чергу, рослинного походження.

Перспективною сировиною для збагачення хліба поживними речовинами є насіння коноплі та продукти його переробки. Тренд продукції коноплярства набуває в Європі все більшої популярності, а насіння цієї культури дехто з експертів за своїми якостями прирівнює до суперфудів. В Україні використання насіння коноплі вже знайшли свої місце в багатьох галузях харчової промисловості, у тому числі хлібопекарській.

Нами з цією метою запропоновано використовувати шрот насіння коноплі ТМ «Земледар», що є побічним продуктом при отриманні конопляної олії методом холодного віджиму. Добавка має багатий хімічний склад, який представлений харчовими волокнами, вітамінами (групи В, А, Д, Е та К), рядом і мікроелементів (Р, Mg, К, Fe, Ca, Zn), білком, каротином, ω -3 та ω -6 жирними кислотами.

Проведені дослідження щодо можливості використання шроту з насіння коноплі у кількості 5–15% від маси борошна при виготовленні хліба з пшеничного борошна. Готові вироби зі шротом коноплі мають високі органолептичні та фізико-хімічні властивості. Наявність добавки у рецептурі сприяє покращанню процесів бродіння тіста за рахунок внесення поживних речовин, що позитивно впливають на мікрофлору тіста.

Таким чином, шрот з насіння коноплі є перспективною сировиною для розробки технологій хлібобулочних виробів з пшеничного борошна з підвищеною харчовою цінністю.