

## ЛІКАРСЬКІ ТА ПРЯНО-АРОМАТИЧНІ РОСЛИНИ В ТЕХНОЛОГІЇ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Гулько Г.В., гр. ТХП-53, Кожевнікова В.О., асп.  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Лебеденко Т.Є.  
Одеська національна академія харчових технологій

Створення хлібобулочних виробів функціонального, профілактичного призначення, що мають підвищену харчову та біологічну цінність, є одним з пріоритетних напрямів розвитку в галузі виробництва харчових продуктів. Значної уваги надається використанню у хлібпеченні нетрадиційних видів сировини, що містять антиоксиданти, вітаміни, макро- і мікроелементи й мають позитивний ефект на здоров'я людини. Однак додавання нових інгредієнтів потребує ретельного дослідження їх ефекту на технологічний процес та споживчі властивості продукту, а також можливості вирішення з їх допомогою інших проблем хлібопекарської галузі.

М'ята перцева та меліса лікарська є не тільки широко відомими у фармакології рослинами, які дозволяється використовувати навіть у дитячому харчуванні у вигляді чаїв та напоїв, але й мають приємний смак та аромат, що дозволить використовувати їх у якості натуральних ароматизаторів, особливо у технології булочних виробів.

Екстракти м'яти та меліси на воді й молочній сироватці, отримані після 30 хв екстрагування при співвідношенні сировини до екстрагенту 1:20, вносили у кількості 5, 10 та 15% до маси борошна і визначали їх вплив на якість готових виробів при різних способах тістоприготування. Встановлено, що внесення екстрактів дозволяє підвищити пористість (на 5,1...9,0%) та питомий об'єм (на 9,5...15%) готових виробів, при деякому зниженні формостійкості. При цьому, хлібобулочні вироби зберігали приємний аромат м'яти та меліси без негативного впливу на інші органолептичні властивості.

Проведені дослідження показали, що вироби довше зберігали свіжість, яку оцінювали за показниками структурно-механічних властивостей м'якушки, а також в меншій мірі піддавалися мікробіологічному псуванню. Використання екстрактів дозволило запобігти розвитку картопляної хвороби та сповільнити пліснявіння, ознаки якого в контрольному зразку були виявлені після 48 год зберігання, а у дослідних — після 180 год.

Використання м'яти та меліси у хлібпеченні дозволяє розширити асортимент хлібобулочних виробів, підвищити їх якість і харчову цінність та подовжити термін зберігання.