

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА З ВИКОРИСТАННЯМ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ КРУП'ЯНИХ КУЛЬТУР

Шевчук Н.В., гр. ТХП-53

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Пшенишнюк Г.Ф.

Одеська національна академія харчових технологій

У розв'язанні проблеми поліпшення здоров'я населення України важливу роль можуть відігравати функціональні хлібобулочні вироби, оскільки хліб є одним із найуживаніших продуктів харчування. Він є найбільш доступним продуктом для корекції харчової та біологічної цінності раціону людини. Асортимент хлібобулочних виробів, що випускається в Україні, досить широкий, однак виробів дієтичного, лікувально-профілактичного, спеціального призначення для різних груп населення недостатньо, їх частка в загальному об'ємі виробництва не перевищує 1–2%.

Для підвищення у хлібобулочних виробах вмісту мінеральних речовин, вітамінів та харчових волокон доцільно використовувати продукти переробки круп'яних культур (пластівці, борошно, висівки та ін.). З круп'яних продуктів, за думкою дієтологів, овес – один з найбільш корисних для здоров'я злаків. Харчові волокна, які містяться у вівсі, сприятливо впливають на роботу шлунково-кишкового тракту, знижують рівень холестерину, нормалізують ліпідний обмін, а також є профілактикою онкологічних, алергічних захворювань і цукрового діабету. Білок вівса має цінний амінокислотний склад.

Метою представленої роботи було визначення впливу пластівців на якість житньо-пшеничного хліба. Зразки готувалися за рецептурою хліба дарницького, в якій проводили заміну 5, 10 та 15% пшеничного борошна першого гатунку на вівсяні пластівці.

Отримані результати досліджень свідчать, що заміна 5–15% пшеничного борошна I гатунку вівсяними пластівцями сприяє покращенню якості готових виробів. Так, у порівнянні з контролем, житньо-пшеничний хліб з 15% вівсяних пластівців характеризувався підвищенням питомого об'єму на 5,9%, а його пористість зросла на 1,5%. Органолептичний аналіз показав, що дослідні зразки характеризуються збільшенням об'ємом та добре розвинуеною дрібнопористою структурою м'якушки.

Таким чином, використання вівсяних пластівців при виробництві житньо-пшеничного хліба є перспективним, сприяє покращенню його харчової цінності та основних показників якості.