

## **БОРОШНО З ПРОРОЩЕНОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ЯК ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ**

**Білаш Б. Г., асп., гр. ХТ-181, Бабай Д. О., гр. 181-ХК-22м**

Наукові керівники: канд. техн. наук, проф. **С.Г. Олійник**

канд. техн. наук, доц. **О.І. Болховітіна**

**Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна**

Сьогодні населення нашої країни перебуває під впливом постійних стресів, що негативно впливає на стан здоров'я. Для посилення захисних функцій імунної системи та адаптаційних резервів організму, підвищення його фізичної витривалості у таких умовах необхідним є споживання харчових продуктів з підвищеним вмістом повноцінного білку, антиоксидантів, вітамінів та інших біологічно активних речовин. Для здійснення аліментарної корекції харчових раціонів доцільним є створення продуктів щоденного споживання з покращеним нутрієнтним складом, в першу чергу, хлібобулочних виробів. Важливим етапом на цьому шляху є вибір відповідної збагачувальної сировини.

Останніми роками в світі зростає попит на продукти харчування з пророщених зернових культур, у тому числі й борошна з пророщеного зерна пшениці. Його отримують шляхом контрольованого пророщування (біоактивації) пшеничних зерен в умовах, оптимальних для активування біохімічних процесів. Під час біоактивації зерна стимулюється накопичення вітамінів групи В, вітаміну С,  $\beta$ -каротину, токоферолів та фенольних сполук, антиоксидантів, також підвищується засвоюваність біополімерів і мінеральних речовин. Разом з тим, в результаті протеолітичних та амілолітичних процесів знижуються хлібопекарські властивості зерна. Тому стадію пророщування завершують після досягнення довжини ростка 1,0...1,2 мм, за якої спостерігається максимальне накопичення в зерні біологічно активних речовин та відносно помірної активності гідролаз.

Аналіз вітчизняних та закордонних джерел літератури свідчить, що, незважаючи на очевидні переваги хімічного складу борошна з пророщеного зерна, його вплив на технологічний процес виробництва та якість хліба вивчений не достатньо.

Отже, дослідження, спрямовані на обґрунтування технології хліба підвищеної харчової цінності з додаванням борошна з пророщеного зерна пшениці є актуальними.