

ПЕРСПЕКТИВНІСТЬ ЗАСТОСУВАННЯ ШРОТІВ ПЛОДІВ ШИПШИНИ ТА ЗАРОДКІВ ПШЕНИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ ЖИТНЬОГО ХЛІБА

Недвіга С.В., гр. ТХК-45

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Степанькова**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні хлібопекарська промисловість є галуззю, що динамічно розвивається, асортимент якої безперервно змінюється. Але, на жаль, асортимент хліба із житнього та житньо-пшеничного борошна, що користується великим попитом серед населення України, дуже вузький і в основному представлений виробами із використанням насіння гарбуза, соняшника, кунжуту, сухофруктів, висівок. Крім того, існує необхідність підвищення у виробих із житнього борошна вмісту білку, харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин. Тому розширення асортименту житніх сортів хліба, а також підвищення їх харчової цінності є актуальним.

Із цією метою нами було запропоновано вносити в рецептуру житнього хліба шрот плодів шипшини та шрот зародків пшениці. Відомо, що шрот плодів шипшини характеризується високим вмістом харчових волокон (52,8 г/100 г), аскорбінової кислоти (50,0 мг/100 г), а також таких мінеральних речовин, як калій, кальцій і залізо. Шрот зародків пшениці має 45,0 г/100 г білка, 26,6 г/100 г харчових волокон, вітаміни групи В, а також калій та магній.

Встановлено, що за внесення 5,0% шроту плодів шипшини та 15,0% шроту зародків пшениці від маси борошна житній хліб характеризується правильною формою, приємним кисло-солодким смаком та вираженим житнім ароматом, рівномірною тонкостінною пористістю, коричневою скоринкою та м'якушкою. Порівняно із хлібом без добавки титрована кислотність виробів збільшується на 23,0%, що, на наш погляд, пов'язано як з вищою титрованою кислотою добавки, так і з активізацією бродильної мікрофлори тіста за рахунок внесення з добавками додаткової кількості білків, вітамінів та мінеральних речовин. Крім того, у виробих зі шротами показник пористості збільшується на 9,5%, формостійкість – на 16,6%, що свідчить про покращення фізико-хімічних показників якості хліба.

Таким чином, шрот плодів шипшини та шрот зародків пшениці є перспективною сировиною для розширення асортименту житніх сортів хліба та отримання виробів з високими органолептичними та фізико-хімічними показниками якості.