

ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ МІКРОНІЗОВАНИМИ ВОДОРОСТЯМИ

**Т.С. Курна
О.І. Сорочан
В.І. Дробот
О.А. Білик**

Проблема збереження нації поставила перед науковцями задачу пошуку оптимальних шляхів захисту людини від шкідливих факторів довкілля і негативних наслідків дії радіації після аварії на Чорнобильській АЕС. Найбільш природнім і ефективним способом підтримання здоров'я населення є збагачення біологічно активними сполуками хлібобулочних виробів.

Досліджували збагачення хлібобулочних виробів мікронізованою водорістю зостерою, яка є багатим джерелом харових волокон, альгінових кислот, солей багатьох мінеральних елементів.

Результати досліджень показали, що додання мікронізованої водорості зостери в кількості 1, 2 та 3 % до маси борошна під час виготовлення хлібобулочних виробів помітно погіршує їх органолептичні показники. Для покращання смакових якостей і структури м'якушки досліджували доцільність використання цукру та жиру. Проведенні дослідження показали позитивний вплив сумісного внесення цукру, жиру та мікронізованої водорості на смак і аромат виробів