

28. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ВИКОРИСТАННЯМ ГАРБУЗОВОГО І ЖУРАВЛИНОГО СОКУ

Ю.М. Василенко, А.В. Гавриш, Т.І. Іщенко

Національний університет харчових технологій

У харчуванні людини хліб грає найважливішу роль. Значення хліба неоціненне, без нього неможливо уявити харчовий раціон сучасної людини. На сьогоднішній день у численному асортименті хлібобулочних виробів переважають вироби з пшеничного сортового борошна, які потребують регуляції хімічного складу за біологічно активними речовинами.

Тому, досить актуальною є проблема виробництва хлібобулочних виробів оздоровчого призначення, з заданими фізіологічними властивостями – підвищеного вмісту білків, вітамінів, макро- і мікронутрієнтів та збалансованої енергетичної цінності.

Одним із напрямків вирішення цієї проблеми є використання продуктів переробки овочевої сировини, в тому числі гарбуза, перспективи використання якого полягають у покращенні якості хліба, інтенсифікації технологічного процесу виробництва, можливості корегування хлібопекарських властивостей борошна, покращення лікувально-профілактичних властивостей готової продукції.

Для прискорення дозрівання тіста ефективним прийомом є додавання до рецептурних сумішей тіста органічних кислот. У нашому випадку для підкислення використовували сік журавлини, який за своїм хімічним складом характеризується високим вмістом яблуневої кислоти та незначною кількістю аскорбінової, фолієвої та пантотенової кислот.

Основним завданням технологічної розробки було складання оптимальної рецептури хлібобулочних виробів з борошна пшеничного вищого ґатунку з додаванням клітинного соку гарбуза та журавлини.

Проведені дослідження показали, що внесення овочевої та ягідної сировини значно покращує структурно-механічні властивості тіста, позитивно впливає на технологічний процес та якість готових виробів.