

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Використання нетрадиційної лікарської сировини в хлібопекарському виробництві

Я.В. Євчук

Уманський національний університет садівництва

І.Ф. Малезик; І.В. Дубковецький

Національний університет харчових технологій

Жорсткі реалії конкуренції на ринку змушують виробників розширювати асортимент нової продукції, яка відрізняється від продукції конкурентів. Одним із способів підвищення харчової цінності хліба може бути удосконалення технології виробництва хліба з використанням нетрадиційної рослинної сировини, яка є не тільки джерелом енергії, але і біологічно активних речовин (вітамінів, лімітуючих амінокислот, харчових волокон і мінеральних речовин) [1, 2].

Мета роботи полягала у вивченні впливу порошку, отриманого із плодів дикорослого глоду на хлібопекарські властивості пшеничного борошна, реологічні властивості тіста і показники якості хліба. Добавку (порошок із глоду) вносили у кількості 3; 6; 9 та 12 % до маси борошна. Контроль – тісто без добавок. Результати досліджень показали, що введення порошку із плодів глоду призвело до процесу інтенсифікації процесу бродіння, зокрема спостерігалось деяке збільшення кислотності тіста (в середньому на 6,3 % порівняно з контролем). Заміна частини борошна на порошок із плодів глоду призвело до зменшенню вмісту клейковини (в середньому на 7–9 %) та зміцненню структурно-механічних властивостей тіста. Для визначення впливу добавок на якість хліба проводили серію лабораторного пробного випікання хліба. Результати досліджень показали, що такий хліб порівняно з контролем мав приємний смак, аромат, властивий добавкам, який не послаблюється протягом всього періоду зберігання; колір м'якша – світло-коричневий. Пористість хліба – дрібна, рівномірна, м'якш ніжний, м'який та еластичний.

Оскільки, при внесенні добавок у вигляді порошку із плодів глоду у кількості 3 % (разом із шкірочкою та насінням), показники якості хліба не виходили за межі норми, рекомендується таке дозування добавки з метою розширення асортименту хлібобулочних виробів як функціональних продуктів.

Література

1. Ружицька Н.В. Використання сировини рослинного походження в хлібопекарському виробництві / Н.В. Ружицька, Т.Є. Лебеденко // Матер. всеукр. студ. науково-практичної конф. «Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпека продуктів» – Львів, 2009. – С. 29–30.
2. Туртурико В.Н. Технология полуфабрикатов из заварного теста с использованием сыроватки, тыквенного пюре / В.Н. Туртурико, Л.И. Хирная, Т.В. Афанасьева // Матер. четвертої Міжнар. науково-практичної конф. «Розвиток наукових досліджень» – Полтава, 2008. – С. 80–81.