

### 13. Порівняльний вплив різних сортів льону на якість пшеничного хліба

Галина Андронович, Ангеліна Вінник, Яна Корчак, Юлія Бондаренко  
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

**Вступ.** Підприємства харчової промисловості, які використовують у виробництві харчових продуктів насіння льону, повинні закуповувати сертифіковане насіння у перевірених товаровиробників. Насіння льону є цінним джерелом білка, жиру, багатого ненасиченими жирними кислотами, розчинних і нерозчинних харчових волокон і лігнанів [1].

**Матеріали і методи.** Для збагачення хлібобулочних виробів насінням льону у роботі підбрано до використання високоліноленові сорти льону олійного: жовтонасіневі сорти «Золотистий» та «Світлозір» й коричневонасіневий сорт «Айсберг», які близькі за своїм хімічним складом. Олійність, використаних у роботі сортів була в межах 48-51 % з вмістом  $\alpha$ -ліноленової кислоти 58-64 %. Пробні лабораторні випікання хлібобулочних виробів проводили за дозування подрібненого насіння льону (ПНЛ) – 20 % до маси борошна. Тісто замішували з вологістю 43 %. Тісто готували безопарним способом. У дослідних зразках, перед замішуванням тіста, подрібнене насіння льону ретельно перемішували з борошном.

**Результати.** Результати пробного лабораторного випікання свідчать, що показники технологічного процесу та якості готових виробів за питомим об'ємом, формостійкістю подібні для всіх зразків хліба з подрібненим насінням льону різних сортів і знаходяться в межах похибки досліджу. Суттєві відмінності спостерігаються в забарвленні скоринки та м'якушки (рис. 1), які набувають коричневих відтінків для зразків з подрібненим насінням сорту «Айсберг», а також у цьому зразку відчувається більш виражений лляний присмак, ніж в зразках з подрібненим жовтонасіневим льоном.



Хліб з ПНЛ сорту «Айсберг»

Хліб з ПНЛ сорту  
«Золотистий»

Хліб з ПНЛ сорту  
«Світлозір»

**Рис.1 – Фото хліба з ПНЛ сортів «Айсберг», «Золотистий», «Світлозір»**

**Висновок.** Таким чином, можна стверджувати, що сорт високоліноленового насіння льону не впливає на фізико-хімічні показники якості хліба.

#### Література.

1. Ganorkar P.M., Jain R.K. Flaxseed – a nutritional punch. *International Food Research Journal*. 2013. № 20 (2). P. 519–525.