



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ  
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ФЕДЕРАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО РУХУ УКРАЇНИ**

**МАТЕРІАЛИ  
І ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-  
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ  
ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ  
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: РЕАЛІЇ ТА  
МАЙБУТНЄ**

**17 квітня 2024 р.**

Соїч Дарина, Наталія Фалендиш	
<b>16</b> ОРГАНІЧНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КОКОСОВОГО БОРОШНА	<b>35</b>
Маріанна Павлишин, Олександр Кундицький, Євгенія Буряк	
<b>17</b> РОЗВИТОК СЕГМЕНТУ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ: РЕАЛІЇ ТА МАЙБУТНЄ	<b>36</b>
Антон Ткаченко, Ірина Бандура	
<b>18</b> КУЛЬТИВУВАННЯ ШИЇТАКЕ НА ОСНОВІ ВІДХОДІВ ОРГАНІЧНОГО ЗЕМЛЕРОБСТВА ТА ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ВРОЖАЮ	<b>39</b>
Олександра Філіппова, Олена Романова	
СУЧАСНЕ ВИРОЩУВАННЯ ОРГАНІЧНИХ ОВОЧІВ	<b>42</b>
Людмила Пузік, Тетяна Гавриш	
СУЧАСНИЙ СТАН ОРГАНІЧНОГО ОВОЧІВНИЦТВА	<b>44</b>
Юрій Богачов, Сніжана Полозун, Людмила Бурченко, Олена Білик	
<b>21</b> ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАХОДИ З ПОДОВЖЕННЯ СВІЖОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	<b>47</b>
Валерія Сичкова, Тетяна Громик, Олена Кохан	
<b>22</b> РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ОРГАНІЧНОГО ЗДОБНОГО ПЕЧИВА ШЛЯХОМ ВНЕСЕННЯ ДО ЙОГО СКЛАДУ ПОРОШКІВ ЯГІД ТА ОВОЧІВ	<b>50</b>
Анастасія Яриловець, Наталія Фалендиш	
<b>23</b> БАНАНОВЕ БОРОШНО У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	<b>52</b>
Антон Левін, Юлія Бондаренко	
<b>24</b> ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІДЕКСТРОЗИ У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	<b>53</b>
Аппа Нгузіісієпко, Уііііа Ботак, Уеіугауеїа КуасЪоуа	
<b>25</b> СЕОВАЕ ТКЕХІ8 ІХ ТНЕ РКОІЄСТІОХ ОЕ ЕООІ АІІІТІУЕЗ ЕОК ОКСАХІС РКОІЄСТ8	<b>56</b>

## 23. БАНАНОВЕ БОРОШНО У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Анастасія Яриловець, Наталія Фалендиш

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

e-mail: [anastasiaarilovec4@gmail.com](mailto:anastasiaarilovec4@gmail.com)

**Вступ.** В останній час у виробництві хлібобулочних виробів набирає популярності використання нетрадиційних добавок, які сприяють підвищенню харчової цінності. З такою метою було проведено дослідження доцільності використання бананового борошна, його вплив на якість та харчову цінність.

**Матеріали та методи.** В ході роботи досліджено вплив бананового борошна на органолептичні та фізико-хімічні показники булочних виробів. Для приготування тіста з пшеничного борошна вищого сорту застосовувався безопарний спосіб з додаванням 5%, 8% та 10% бананового борошна до загальної маси борошна в тісто. В якості контролю слугував зразок, без додавання бананового борошна. Для проведення досліджень використовувались стандартні лабораторні методики за допомогою яких було визначено фізико-хімічні та органолептичні показники, що оцінює їх загальну якість.

**Результати.** Результати пробного випікання показали, що додавання 10% бананового борошна призвело до зменшення об'єму виробу та смаку з кислими та гіркими нотками, що вказує на недоцільність даного дозування. У той же час, додання 8% бананового борошна забезпечило оптимальний об'єм виробу, смак набув легкого бананового присмаку, без кислих або гірких відтінків. Булочний виріб мав мілку однорідну пористість, яка відповідала нормативним вимогам.

Після аналізу показників якості виробів було визначено, що додавання 8% бананового борошна дозволяє забезпечити відповідну якість хліба та підвищити його харчову цінність порівняно з доданням 5%. Таке дозування обрано як оптимальне значення для досягнення бажаних характеристик та покращення якості булочних виробів.

На рис. 1 представлено досліджувані зразки з послідовністю дозування: контроль, 5%, 8% та 10% бананового борошна.



Рисунок 1- Досліджувані зразки

**Висновок.** Отже, зважаючи на хімічний склад бананового борошна, та з урахуванням результатів пробного випікання, додавання 8% бананового борошна, до загальної маси борошна в тісто, виявилось раціональним для виробництва органічних булочних виробів, оскільки забезпечило збалансований смак, зберегло достатню пористість та покращило загальну якість продукту.