

ДОЦІЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ШРОТУ ОБЛІПИХИ В ТЕХНОЛОГІЇ ОРГАНІЧНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Н. О. Фалендиш

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Органічне виробництво – це цілісна система господарювання та виробництва харчових продуктів, яка поєднує в собі найкращі практики з огляду на збереження довкілля, рівень біологічного різноманіття, збереження природних ресурсів, застосування високих стандартів належного утримання тварин та метод виробництва, який відповідає певним вимогам до продуктів, виготовлених з використанням речовин та процесів природного походження.

Результати численних досліджень показали, що інгредієнти, отримані органічним шляхом, містять більше вітамінів, поживних речовин і антиоксидантів, що володіють протираковими властивостями, ніж їх аналоги, отримані звичайним шляхом. Органічні продукти мінімізують вплив токсичних та стійких хімічних речовин на організм людини [1]. У порівнянні із конверсійними продуктами вони містять більше антиоксидантів, які сприяють профілактиці хронічних захворювань, а також мають менші концентрації важких металів та пестицидів. Споживання органічних продуктів - це важливий компонент раціонального та здорового способу харчування.

Група вчених з університету Ньюкасла (Великобританія) дійшли до висновку, що вміст цілої низки антиоксидантних речовин — біофлавоноїдів в органічній продукції вищий ніж у звичайній на 19-69% [2].

Сучасні тенденції формування здорового раціону харчування диктують необхідність створення нових продуктів з підвищеною біологічною і фізіологічною цінністю. Для підвищення корисності хлібобулочних виробів, посилення оздоровчих властивостей, доцільно вводити до їх рецептури сировину, що містить фізіологічно-функціональні інгредієнти. З цієї точки зору практичний інтерес, для виробництва хлібобулочних виробів, має шрот обліпихи. Шрот обліпихи містить 20-25 % білка; 18-23 % жиру; 3,5 – 4,0 % вуглеводів; 12 – 15 % клітковини; 3,7 – 4,6 % пектинових речовин. До його

складу входять незамінні амінокислоти: лейцин, тирозин, лізин, фенілаланін; вітаміни групи А, В, РР, С; мінеральні речовини: калій, кальцій, натрій, магній, фосфор, мідь, залізо, цинк та інші.

Метою дослідження було встановлення раціонального дозування шроту обліпихи при замісі тіста та його вплив на якість хлібобулочних виробів із пшеничного борошна. В процесі дослідження використовували шрот обліпихи органічний, у кількості 4, 6 та 8 % до маси борошна в тісто, який сертифіковано за Європейською системою сертифікації, і має логотип у вигляді євролистка. Внесення шроту сприяє зменшенню кількості сирої клейковини в тісті на 2,4 – 8,3 %, зниженню її розтяжності та еластичності. Додавання шроту обліпихи у кількості 2, 4 та 6% сприяє зменшенню питомого об'єму тіста на 3,5; 7,0 та 14 % відповідно. За умови внесення у тісто шроту обліпихи початкова кислотність тіста підвищується на 0,4 – 0,9 град, проте, в процесі бродіння кислотність не інтенсифікується. Загальне газоутворення в тісті зі шротом обліпихи у кількості 4 та 6 % зменшується несуттєво, при внесенні 8 % - на 7 %.

Додання шроту обліпихи позитивно впливає на органолептичні показники виробів, а саме: на еластичність м'якушки, смак і запах, колір скоринки набув приємного коричневого забарвлення. Досліджувані готові вироби з шротом мають кращу пористість ніж контрольний зразок. При збільшенні дозування шроту обліпихи до 8 % погіршуються органолептичні показники виробів, а також: пористість, інтенсивність зростання питомого об'єму виробів. Тому раціональним обрано дозування шроту обліпихи в кількості 6 % до маси борошна.

Список літератури

1. Електронний ресурс. – Режим доступу: <http://www.organic.com.ua/>
2. https://myhelix.com.ua/articles/category-nutrition/post-52-organichniprodukti-kupuvati-chi-ni.____