

**НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ
ТЕХНОЛОГІЙ
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ
ASSO INTERNATIONAL
ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ПЕКАРІВ
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ**

МАТЕРІАЛИ
**Міжнародної науково-
практичної конференції**
**«Інноваційні технології у
хлібопекарському виробництві»**
та
**Міжнародної науково-
практичної конференції**
**«Здобутки та перспективи
розвитку кондитерської галузі»**

Київ 2023

ЗМІСТ
ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ У
ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

1	<i>В. Дробот</i> Хліб з оздоровчими властивостями	13
2	<i>E. Ivanišová, Z. Ácsová, O. Grygorieva</i> The evaluation of technological quality of wheat flours type 00 extra	15
3	<i>В. Махинько, І. Нестеренко</i> Використання штучного інтелекту для проектування рецептур хлібних виробів	16
4	<i>Л. Бурченко, О. Білик</i> Правильне харчування – запорука здорового життя та довголіття	17
5	<i>Ю. Бондаренко, А. Вінник</i> Насіння льону – сировина для крафтових хлібобулочних виробів	20
6	<i>І. Гетьман, О. Науменко, Г. Богдан, Л. Михонік</i> Науково-технологічні аспекти технологій хліба з використанням заквасок	21
7	<i>А. Грищенко, Д. Тодорчук, А. Бовтрук</i> Використання насіння олійних культур в хлібопеченні	24
8	<i>A. Shevchenko</i> Use and assimilation of the protein of wheat bread with rice protein concentrate by the body	25
9	<i>М. Блаженко, Н. Фалендиш</i> Органічні конопляні продукти в харчовому виробництві	26
10	<i>Г. Волощук, Л. Букшина, Н. Пашова</i> Дослідження технологічних показників якості борошна житнього	28
11	<i>Т. Сильчук, В. Цирульнікова, А. Різник</i> Дослідження вуглеводно-амілазного комплексу вівсяного толокна	29
12	<i>С. Олійник, Г. Степанькова, С. Недвіга</i> Споживча цінність хліба пшеничного з використанням борошна бульб чуфи	33
13	<i>В. Сукманов, Д. Николаєнко</i> Дослідження якості пшеничного хліба, виготовленого з додаванням борошна з макухи та насіння фенхеля (<i>Foeniculum vulgare L</i>)	35
14	<i>В. Сукманов, А. Супрун</i> Розробка рецептури пшеничного хліба з екстрактом лушпиння цибулі та оцінка його харчової та енергетичної цінності	38

5. Насіння льону – сировина для крафтових хлібобулочних виробів

Бондаренко Ю.В., Вінник А.О.

Національний університет харчових технологій

Протягом останніх років в світі встановлюється тренд на здоровий спосіб життя і здорове харчування, що безсумнівно вплинуло на розвиток хлібопекарської галузі як в Україні, так і в усьому світі. Поширення ідей здорового способу життя сприяє зростанню популярності хлібобулочних виробів з більш корисними властивостями. І те, що раніше було лише незначною нішею на полицях магазинів, сьогодні набирає більше ваги в продуктовому кошику споживача. Зокрема особливий попит споживачі мають на крафтові товари. У виробництві крафтових хлібобулочних виробів основний акцент зосереджений на особливостях смаку виробів, а не на їх масовому виробництві. Технологія крафтових хлібобулочних виробів, як правило, довготривала та передбачає застосування заквасок, в тому числі і спонтанного бродіння. Крім того крафтові хлібобулочні вироби часто містять у своєму складі різноманітні види насіння, зокрема насіння льону.

У насінні льону одночасно присутні декілька груп сполук, що надають йому функціональних властивостей та здійснюють позитивний вплив у функціонуванні організму людини: ПНЖК родини ω -3, харчові волокна, лігнани, токофероли та білок з високою біологічною цінністю.

Наукові дані підтверджують, що лігнани насіння льону мають антиканцерогенну активність та антиоксидантну дію. Доклінічні та клінічні дослідження показали, що лігнан льону має профілактичну дію при різних серцево-судинних ускладненнях, таких як атеросклероз, гіперліпідемія, ішемія, гіпертензія та кардіотоксичність. Насіння льону це хороше джерело сірковмісних амінокислот (метионіну і цистеїну), які підвищують рівень антиоксидантів, тим самим сприяють знизити ризик розвитку раку. Особливістю вуглеводного складу насіння льону є те, що більшість вуглеводів представлено у вигляді розчинних харчових волокон – слизеутворюючих полісахаридів. Вважається, що полісахариди насіння льону проявляють радіопротекторні та іммунозахистні властивості. Значний вміст α -ліноленової кислоти в насінні льону є одним із факторів, що надає йому функціональних властивостей [1, 2]. Використання насіння льону, як джерела декількох важливих фізіологічно-функціональних інгредієнтів, внаслідок одночасності їх дії справлятиме виражену функціональну дію та надаватиме крафтовим виробам функціональних властивостей.

Список використаної літератури:

1. Touré A., Xueming X. Flaxseed lignans: source, biosynthesis, metabolism, antioxidant activity, bio-active components, and health benefits. *Comprehensive Reviews in Food Sciences and Food Safety. Institute of Food Technologists*. 2010. № 9 (3). P. 261–269.
2. Березовський Ю.В. Технічні рішення процесу переробки лляної сировини. *Наука та інновація*. 2017, 13(3). С. 25-37.