

15. ВИКОРИСТАННЯ СОЛОДОВИХ ЕКСТРАКТІВ ДЛЯ ПОЛІПШЕННЯ ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА ТА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Стеценко Н.О., к.х.н.,

Авдєєва П.В.

*Національний університет харчових технологій
(НУХТ), м. Київ*

Вступ. Актуальним завданням виробництва хліба та хлібобулочних виробів у сфері ресторанного господарства є отримання виробів для здорового харчування з гарантованим співвідношенням компонентів, а також з використанням сировини рослинного походження.

Актуальність теми. Як джерело корисних компонентів у хлібопеченні та виробництві борошняних кондитерських виробів доцільно використовувати солодові екстракти, які містять комплекс органічних кислот, вуглеводи, мінеральні речовини, і водночас з поліпшенням харчової та біологічної цінності сприяють сповільненню черствіння виробів.

Матеріали та методи. Солодовий екстракт – це натуральний харчовий продукт, який виготовляється з пророслих зерен злакових культур (солода) ячменю, жита тощо. Він багатий на незамінні амінокислоти, редукувальні цукри, вітаміни групи В, фосфор, калій та інші мінеральні речовини, які сприятливо впливають на здоров'я людини. До позитивних властивостей солодового екстракту слід також віднести його антиоксидантну активність, легку засвоюваність організмом та можливість створення виробів з функціональною спрямованістю [1].

Результати та обговорення. Житньо-солодовий екстракт додавали на етапі замішування тіста. Завдяки зростанню кількості цукрів у тісті прискорюється процес бродіння, забезпечується рум'яне забарвлення скоринки, солодкий присмак хліба та гарний колір м'якушки.

Були проведені розрахунки харчової та біологічної цінності пшеничного хліба, до складу якого внесено 5% житньо-солодового екстракту до маси борошна. Було встановлено, що при споживання такого хліба у рекомендованих кількостях інтегральний скор по білку становить 17,1 %, по вітаміну В₁ – на 12,3 %, по лейцину на 13,4 %, по фенілаланіну – на 13,1 %. Крім того, збагачений солодовим екстрактом хліб є функціональним продуктом за вмістом заліза та магнію, добові потреби в яких будуть забезпечені на 12,4 % та 11,6 % відповідно.

Висновок. Використання житньо-солодового екстракту при виробництві пшеничного хліба та хлібобулочних виробів дозволяє скоротити тривалість процесу бродіння, поліпшити органолептичні властивості готової продукції та надати їй функціональної дії.

Література

1. Сильчук, Т. А. Використання житньо-солодового екстракту у виробництві хліба / Т. А. Сильчук, Т. П. Голікова // Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпечність продуктів : матеріали V Всеукраїнської наук-практ. конф. – Львів: Львів. ін-т економіки і туризму, 2013. – С. 92–94.