

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Хліб пшеничний з додаванням пророщеного насіння пряно-ароматичної сировини

Г.В. Черниш, І.Л. Ясінська, В.Д. Іванова

Національний університет харчових технологій

Хліб є одним з масових продуктів харчування, найзручнішим продуктом для корекції харчової цінності раціону населення. Найвний асортимент хлібобулочних виробів, що випускається в Україні, досить широкий, однак, частка виробів дієтичного, лікувально-профілактичного, спеціального призначення для різних груп населення в загальному об'ємі виробництва не перевищує 2 % [1]. Одним з напрямів збагачення складу хлібобулочних виробів є додавання насіння пряно-ароматичних рослин.

Метою роботи було обґрунтування та розроблення композиції інгредієнтів для виготовлення хліба пшеничного підвищеної харчової цінності з пророщеним насінням фенхелю (*Foeniculum vulgare*), дослідження якісних показників тіста та готових виробів.

Насіння фенхелю є перспективним функціональним інгредієнтом з огляду на його багатий нутрієнтний склад. Проростання насіння супроводжується активацією фізіолого-біохімічних процесів та утворенням сполук - компонентів антиоксидантної системи захисту [2].

Як сировину використовували насіння фенхелю, придбане у аптечній мережі. Насіння пророщували за природних умов освітлення, визначали вміст фенольних сполук, вітаміну С, мінеральних речовин. Одержані результати враховували при розробленні схеми пророщування насіння.

Порошок із пророщеного насіння фенхелю вносили замість борошна пшеничного вищого ґатунку і додавали у кількостях 0,5, 1,0, та 1,5, 2,0 % від масової частки пшеничного борошна під час замісу тіста. Встановлено, що внесення порошку з пророщеного насіння фенхелю не впливало на в'язкість тіста, а стійкість до руйнування структури дослідних зразків достовірно не відрізнялась від такого показнику контрольного зразку. Органолептичні та структурно-механічні властивості тіста, що містило добавку, не погіршувались із збільшенням її частки в рецептурі.

Результати проведених досліджень свідчать про можливість заміни до 1,5 % пшеничного борошна на порошок з пророщеного насіння фенхелю, забезпечуючи при цьому якість виробів за всіма нормативними показниками. Використання порошку з пророщеного насіння фенхелю у виробництві хліба є доцільним з огляду на збагачення продукту сполуками антиоксидантної дії, мінеральними речовинами. Крім того, створення нового виду хліба сприятиме розширенню асортименту виробів оздоровчої дії.

Література

1. *Сирохман І.В.* Якість і безпечність зерноборошняних продуктів: навч. посіб. / І.В. Сирохман, Т.М. Лозова.- К.:ЦНЛ, 2006. - 384с.
2. *Bailly Ch.* Active oxygen species and antioxidants in seed biology / *Seed Science Research*/ - Vol.14, is 02 May 2004. – P. 93-107.