

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

89

**Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

**"Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем
харчування людства у ХХІ
столітті"**

3-7 квітня 2023 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2023

27. Порошок шпинату – перспективна нетрадиційна сировина у виробництві хлібобулочних виробів для «street food» та «fast food»

Яна Корчак, Юлія Бондаренко

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Інтенсивний ритм життя сучасної людини зумовив поширення способу харчуватися «на ходу». Як наслідок, останніми роками спостерігається активне зростання сегменту харчових продуктів «street food» та «fast food». Важливою складовою таких продуктів є хлібобулочні вироби.

Матеріали і методи. Застосовані аналітичні методи дослідження щодо можливості використання порошку шпинату у виробництві хлібобулочних виробів з оздоровчими властивостями для виготовлення харчових продуктів «street food» та «fast food».

Результати. Великий потенціал серед продукції затребуваної в «street food» та «fast food» торгівлі мають сендвічі, гамбургери, хот-доги та ін. Сьогодні курс на хлібобулочну продукцію для «street food» та «fast food» беруть навіть індустріальні хлібозаводи, які налагоджують випуск таких виробів як: тостові хліба, булочки для гамбургерів, булочки для хот-догів, чабата, листкові вироби, лаваші, піти та ін. На сучасний асортимент продукції для «street food» та «fast food» свій вплив здійснює тренд здорового харчування, що в свою чергу зумовлює розширення для таких продуктів асортименту хлібобулочних виробів, які б містили не традиційні види сировини завдяки яким виріб набуває оздоровчих властивостей. Одним з таких видів сировини може бути шпинат. Шпинат відноситься до зелених овочевих культур. У промисловому виробництві харчових продуктів доцільно використовувати порошок шпинату – висушене та подрібнене листя шпинату.

Порошок шпинату є джерелом білкових речовин, харчових волокон, містить значну кількість вітамінів, зокрема β-каротину, групи В, С, Е, РР, К та мікроелементів: заліза, кремнію, калію, фосфору, кальцію, магнію, марганцю, цинку, міді, нікелю. Для шпинату, як і для більшості листових овочів, характерний високий вміст хлорофілу, фізіологічна роль якого полягає в підвищенні вмісту гемоглобіну в крові. У виробництві хлібобулочних виробів порошок шпинату може застосовуватися як натуральний барвник, що надає приємного світло-зеленого відтінку м'якушці виробів [1], та к сировина для підвищення харчової цінності виробів [2, 3].

Висновки. Використання порошку шпинату у виробництві хлібобулочних виробів потребує подальших експериментальних досліджень для вирішення проблеми збільшення рецептурного вмісту порошку шпинату у складі виробів та застосування при цьому технологічних заходів для забезпечення якості виробів.

Література

1. Ковальова І. С., Головка Т. О., Шевчук Ю. С. Використання порошку шпинату як натурального барвника та джерела поживних речовин у виробництві хлібобулочних виробів. *Вісник Тернопільського національного технічного університету імені Івана Пулюя*. 2019. № 4 (94). С. 50-56.
2. Sokolova M. V., Borisenko O. I., Shulga N. S. Study of the influence of spinach powder on the quality and taste of bread. *Food Science and Technology*. 2020. № 14 (1). С. 102-109.
3. Шаркова О., Івахненко І., Бикова І. Дослідження впливу порошку шпинату на фізико-хімічні властивості тіста і хліба. *Технологія і техніка харчових виробництв*. 2019. № 4 (1). С. 64-73.