

## **Перспективи використання гарбузового пюре в технології виробництва чабати**

**Анна Топій, Анна Грищенко**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

**Вступ.** Виробництво продукції оздоровчого та функціонального призначення є одним з пріоритетних завдань харчової промисловості. Актуальним у цьому напрямку є дослідження можливості використання овочевих напівфабрикатів з метою розширення асортименту і поліпшення органолептичних показників традиційних хлібобулочних виробів, підвищення їх харчової цінності.

Сучасні тенденції ринку хлібобулочних виробів характеризуються збільшенням попиту на національні вироби. Популярною серед населення нашої країни є чабата. На деяких підприємствах виробляють частково випечені та заморожені вироби, які експортують до інших країн. Зазвичай до рецептури чабати входять борошно пшеничне, дріжджі, сіль, вода та олія, тому вироби характеризуються низькою харчовою цінністю. Перспективною виходиною для покращення харчової цінності чабати може бути гарбузове пюре, яке багате на вітаміни, харчові волокна та мінеральні речовини.

**Матеріали і методи.** В роботі досліджували пюре гарбуза, який піддавали термічному обробленню та подрібненню в лабораторних умовах. Кислотність пюре становила 4,8%, а вологість – 90%. Для виготовлення хлібобулочних виробів використовували борошно пшеничне, дріжджі хлібопекарські та олію соняшникову.

**Результати.** Проводили пробні лабораторні випікання хліба з додаванням 50 % пюре. Тісто готували безопарним способом вологістю 42 %, з додаванням 3 % дріжджів хлібопекарських пресованих. Як показали дослідження вироби з додаванням такої кількості пюре мали знижений питомий об'єм, погіршену структуру пористості м'якушки. Проте забарвлення м'якушки і скоринки виробів було яскраво виражене, скоринка була гладкою. Смак та аромат виробів також значно поліпшувався. Таким чином пюре може бути використано в такій кількості для збагачення хлібобулочних виробів.

У разі використання гарбузового пюре в технології чабати можуть виникати певні труднощі, пов'язані з особливостями цієї технології.

Технологія виробництва чабати відрізняється від традиційних технологій пшеничного хліба подовженою тривалістю бродіння першої фази та підвищеною вологістю тіста. В тісті створюються умови для глибокого гідролізу білків клейковни, накопичення водорозчинних речовин. Завдяки таким параметрам технологічного процесу в м'якушці утворюються крупні тонкостінні пори. Внаслідок підвищеної вологості тіста, формування заготовок також відбувається за спеціальною технологією, а вироби мають невеликий об'єм, прямокутну форму.

Внесення до рецептури пюре може призвести до інтенсифікації процесів бродіння та поглиблення процесів гідролізу, що спричинить погіршення структури пористості та значного зменшення об'єму. Тому доцільно використати суху пшеничну клейковину для покращення структурно-механічних властивостей напівфабрикатів та підвищення якості готових виробів.

**Висновки.** Пюре гарбузове є ціною нетрадиційною сировиною в хлібопеченні. Використання пюре гарбуза в технології чабати сприятиме покращенню забарвлення готових виробів, підвищенню вмісту  $\beta$ -каротину та харчових волокон. Дослідження мають бути спрямовані на визначення оптимального дозування та визначення раціонального способу внесення пюре.