

Міністерство освіти і науки України

Національний університет харчових технологій

**90-та
Міжнародна наукова
конференція молодих учених,
аспірантів і студентів**

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

11–12 квітня 2024 р.

Частина 1

Київ НУХТ 2024

20. Перспективи розширення асортименту хлібобулочних виробів тривалого зберігання

Віталій Вогнивий, Ярослав Петричук, Анна Грищенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Хлібобулочні вироби зниженої вологості мають ряд переваг, що обумовлено їх високою енергетичною цінністю та тривалим терміном зберігання. Тривалість зберігання сушок становить близько 45 дб, баранок – 25, сухарів – 60 дб, паличок грисіні близько 180 дб. Завдяки тривалому терміну зберігання такі вироби можна експортувати. Не зважаючи на різноманітний асортимент виробів зниженої вологості є значні перспективи його розширення завдяки використанню різних видів сировини.

Результати та обговорення. В затверджених рецептурах бубличних виробів містяться молочні та яєчні продукти. Для надання певного пікантного смаку, привабливого зовнішнього вигляду та аромату в рецептурі додають прянощі, ароматизатори, різні види олій (мускатний горіх, кмін, ванілін, м'ятну, обліпихову та гірчичну олію тощо), мак для посипки. Науковці також розробили рецептури бубличних виробів з додаванням насіння льону. В рецептурах сухарів використовують виноград сушений, мак, горіхи, повидло, корицю. Палички грисіні виробляють з додаванням суміші італійських трав, цибулі кропу тощо. Останнім трендом на ринку є технологія хлібців та баранкових виробів з пророщеного зерна.

В значній кількості на ринку представлені сухарі-снеки, які містять різні ароматизатори (з ароматом креветок, бекону, сиру тощо).

Науковці багато уваги присвятили збагаченню сухарів різною додатковою сировиною, зокрема сушеними морськими водоростями, сухим картопляним пюре, гречаним борошном, висівками. З метою підвищення вмісту білків до рецептури сухарів додають соєве борошно, ізоляти рослинних білків. Зважаючи на різні технологічні властивості додаткової сировини її дозування може значно відрізнятись, і кожного разу доцільне дозування сировини встановлюється дослідним шляхом.

В літературних джерелах немає відомостей про використання продуктів переробки овочів, мало уваги приділяється використанню прянощів, дуже мало виробів з додаванням насіння олійних культур. Перспективним є напрям збагачення сухарів та паличок грисіні з додаванням гарбузового, морквяного пюре, суміші олійних культур. Такі рецептури особливо будуть корисними для виробництва сухариків-снеків, які використовують для швидкого перекусу та втамування голоду. Підвищення харчової та енергетичної цінності таких виробів на нашу думку особливо актуально в наш час.

Висновки. Розроблення рецептур хлібобулочних виробів з додаванням продуктів переробки овочів, трав та насіння олійних культур є перспективним напрямом розширення асортименту виробів з підвищеною харчовою цінністю. Впровадження виробництва таких хлібобулочних виробів зниженої вологості з додаванням нових видів сировини сприятиме підвищенню конкурентоспроможності на внутрішньому ринку та збільшенню експортних можливостей для хлібопекарських підприємств України, особливо для виробників органічної продукції.

Література

Насіння льону як рецептурний компонент хлібобулочних виробів / Ю. В. Бондаренко, О. А. Білик, О. В. Кочубей-Литвиненко, Г. М. Андронович // Наукові праці Національного університету харчових технологій. - 2020. - Т. 26, № 4. - С. 178-189.