



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ
ФЕДЕРАЦІЯ ОРГАНІЧНОГО РУХУ УКРАЇНИ**

**МАТЕРІАЛИ
І ВСЕУКРАЇНСЬКОЇ НАУКОВО-
ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**НАУКОВІ ТА ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ
ВИРОБНИЦТВА ОРГАНІЧНИХ
ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ: РЕАЛІЇ ТА
МАЙБУТНЄ**

17 квітня 2024 р.

	Соїч Дарина, Наталія Фалендиш	
16	ОРГАНІЧНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КОКОСОВОГО БОРОШНА	35
	Маріанна Павлишин, Олександр Кундицький, Євгенія Буряк	
17	РОЗВИТОК СЕГМЕНТУ ОРГАНІЧНОГО ВИРОБНИЦТВА В УКРАЇНІ: РЕАЛІЇ ТА МАЙБУТНЄ	36
	Антон Ткаченко, Ірина Бандура	
18	КУЛЬТИВУВАННЯ ШИЇТАКЕ НА ОСНОВІ ВІДХОДІВ ОРГАНІЧНОГО ЗЕМЛЕРОБСТВА ТА ОСОБЛИВОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ВРОЖАЮ	39
	Олександра Філіппова, Олена Романова	
	СУЧАСНЕ ВИРОЩУВАННЯ ОРГАНІЧНИХ ОВОЧІВ	42
	Людмила Пузік, Тетяна Гавриш	
	СУЧАСНИЙ СТАН ОРГАНІЧНОГО ОВОЧІВНИЦТВА	44
	Юрій Богачов, Сніжана Полозун, Людмила Бурченко, Олена Білик	
21	ТЕХНОЛОГІЧНІ ЗАХОДИ З ПОДОВЖЕННЯ СВІЖОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	47
	Валерія Сичкова, Тетяна Громик, Олена Кохан	
22	РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ОРГАНІЧНОГО ЗДОБНОГО ПЕЧИВА ШЛЯХОМ ВНЕСЕННЯ ДО ЙОГО СКЛАДУ ПОРОШКІВ ЯГІД ТА ОВОЧІВ	50
	Анастасія Яриловець, Наталія Фалендиш	
23	БАНАНОВЕ БОРОШНО У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	52
	Антон Левін, Юлія Бондаренко	
24	ЗАСТОСУВАННЯ ПОЛІДЕКСТРОЗИ У ВИРОБНИЦТВІ ОРГАНІЧНИХ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ	53
	Аппа Нгузіісієпко, Уііііа Ботак, Уеіугауеїа КуасЪоуа	
25	СЕОВАЕ ТКЕХІ8 ІХ ТНЕ РКОІЄСТІОХ ОЕ ЕООІ АИІІТІУЕЗ ЕОК ОКСАХІС РКОІЄСТ8	56

16. ОРГАНІЧНІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ КОКОСОВОГО БОРОШНА

Дарина Соїч, Наталія Фалендиш

Національний Університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Щоденне споживання хлібобулочних виробів, дає підставу вважати їх продуктами, що мають першорядне значення для життя людини. Загальновідомо, що хлібобулочні вироби практично на одну третину покривають потребу людини в енергії. У хлібі містяться найважливіші харчові речовини необхідні людському організму, тому якості хліба повинна приділятися особлива увага. Також споживачі все більше обирають саме органічні хлібобулочні вироби через їх переваги для здоров'я та екології.

Матеріали та методи. Додавання нетрадиційних видів сировини може підвищити не лише харчову цінність хлібобулочних виробів, але й розширити їх смакові можливості та аромат. В даній роботі, за результатами пробного випікання, проведено органолептичну та фізико-хімічну оцінку якості органічної булочки з пшеничного борошна вищого сорту з додаванням 7%, 10% та 15% кокосового борошна.

Результати та обговорення. Аналіз виробів з додаванням кокосового борошна у кількості 7, 10 та 15% показав, що: зі збільшенням дозування кокосового борошна пропорційно збільшувався вихід тіста, що пояснюється високою водопоглинальною та вологоутримувальною здатністю цього борошна, за рахунок високого вмісту харчових волокон. Булочка, виготовлена з додаванням 10% кокосового борошна отримала найвищі показники якості порівняно з іншими, так як за дозування 7% кокосового борошна харчова цінність хлібобулочних виробів підвищується не значно, по відношенню до контрольного зразка. Внесення 15 % кокосового борошна призвело до погіршення якості виробу, так як в цьому випадку спостерігалось зниження питомого об'єму і пористості. Крім того, додавання 15 % кокосового борошна сприяло зниженню органолептичних показників якості булочки. Також зайва кількість кокосових крупинок на поверхні виробів погіршує їх зовнішній вигляд, знижуючи тим самим споживчі властивості продукту. За раціональний варіант було обрано виріб з додаванням 10% кокосового борошна.

Висновки. За результатами проведених досліджень можна зробити висновок, що збагачення органічних хлібобулочних виробів кокосовим борошном, дозволить розширити їх асортимент та сприяти підвищенню харчової цінності виробів. Разом з тим, внесення кокосового борошна надасть хлібобулочним виробам певних фізіологічних властивостей.