

#### 40. Актуальність використання соргового борошна при виробництві італійського традиційного хлібобулочного виробу «Чіабата»

Олександр Неміріч, Владлена Михайленко, Євгенія Брага  
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

**Вступ.** Нині значної популярності серед населення України набувають хлібобулочні вироби, зокрема вироби інших країн світу. Ця тенденція сприяє розширенню асортименту даної групи страв за рахунок використання харчових добавок, інноваційної привабливої сировини, оптимізації виробництва тощо [1].

**Актуальність теми.** На сьогоднішній день в закладах ресторанного господарства значним попитом користуються хлібобулочні вироби власного виробництва. Серед них варто виділити широкий асортимент продукції італійської спрямування. До них відноситься: чіабата, грісіні, фокачо тощо [2-4].

**Матеріали та методи.** В ході дослідження проаналізовано значний спектр іноземної та сучасної літератури, виявлено, що безпосередньою популярністю серед гостей закладів ресторанного господарства користуються безглютенові хлібобулочні вироби.

**Результати.** З метою розширення асортименту хлібобулочних виробів, запропоновано замінити борошно пшеничне вищого сорту на соргове. Оскільки даний вид борошна не містить в своєму складі білків гліадинової фракції. Порівняльний хімічний склад наведений в таблиці 1 [5].

Таблиця 1–Порівняльний хімічний склад борошна пшеничного вищого сорту та соргового

Найменування Речовин	Вміст компонентів в 100 г сировини	
	Борошно пшеничне вищого сорту*	Борошно соргове**
Вода	20	14
Зола	0,5	2,5
<b>Мінеральні речовини, мг</b>		
Залізо	1,2	2,23
Калій	122	123,0
Кальцій	18	14,5
Манган	0,57	63,58
Цинк	0,70	-
<b>Харчові речовини г</b>		
Білки	10,80	12,2
Вуглеводи	69,90	70,0
Крохмаль	67,90	67,0
Харчові волокна	3,5	4,0
Жири	1,3	4,7

**Висновок.** Як видно за зазначеного хімічного складу борошна соргового в порівнянні з борошном пшеничним вищого сорту вміст певних поживних нутрієнтів, що є перспективою до використання в подальшому виробництві аглютенних хлібобулочних виробів.

#### Література

- 1.Електронний ресурс Студ. файл [Режим доступу] <https://studfiles.net/preview/5436902/page:4/>
- 2.Електронний ресурс Вікіпедія [Режим доступу] <https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D1%96%D0%B0%D0%B1%D0%B0%D1%82%D0%B0>
- 3.Дробот В.І. Дослідження впливу способу приготування тіста на показники якості безглютенового хліба / В.І.Дробот, А.М.Грищенко // Харчова наука і технологія. – 2012. – № 1(18). – С. 77–78;
- 4.Приходько, Ю. С. Перспективи використання сорго в технології хлібобулочних виробів / Ю. С. Приходько, В. І. Дробот // Наукові здобутки молоді — вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті : матеріали 82 міжнародної наукової конференції молодих учених, аспірантів і студентів, 13–14 квітня 2016 р. – К.: НУХТ, 2016. – Ч. 1. – с. 137
- 5.Електронний ресурс Хранения и переработка зерна научно – практический портал [Режим доступу] <http://hipzmag.com/tehnologii/pererabotka/fiziko-tehnologichni-vlastivosti-zerna-sorgo-yak-komponenta-kombikormiv/>