



ISU

INTERNATIONAL SCIENTIFIC UNITY



VII INTERNATIONAL SCIENTIFIC
AND PRACTICAL CONFERENCE
«Scientific Research: Theoretical
Foundations
and Practical Applications»

January 24-26, 2024,
Vienna, Austria

isu-conference.com



INTERNATIONAL SCIENTIFIC UNITY

VII INTERNATIONAL SCIENTIFIC AND
PRACTICAL CONFERENCE

«Scientific Research: Theoretical Foundations
and Practical Applications »

Collection of abstracts

January 24-26, 2024
Vienna,
Austria

VII International scientific and practical conference «Scientific Research: Theoretical Foundations and Practical Applications» (January 24-26, 2024) Vienna, Austria, International Scientific Unity. 2024. 596 p.

The collection of abstracts presents the materials of the participants of the International scientific and practical conference «Scientific Research: Theoretical Foundations and Practical Applications».

The collection of theses contains relevant research that can be useful for scientists, teachers, students and everyone who is interested in the development of science and expanding their knowledge in various fields.

The materials of the collection are presented in the author's edition and printed in the original language. The authors of the published materials bear full responsibility for the authenticity of the given facts, proper names, geographical names, quotations, economic and statistical data, industry terminology, and other information.

The materials of the conference are publicly available under the terms of the CC BY-NC 4.0 International license.

КОМПЛЕКСНИЙ ПІДХІД ДО СТВОРЕННЯ БЕЗДРІЖДЖОВИХ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Неміріч Олександра

доктор технічних наук, професор

Заболотний Нікіта

здобувач вищої освіти

Кузьмін Олег

доктор технічних наук, професор

Столяренко Марина

здобувач вищої освіти

Національний університет харчових технологій

Київ, Україна

В останні роки збільшується тенденція населення України до здорового харчування. Люди зацікавлені в споживанні повноцінних продуктів харчування, які мають збалансований хімічний склад та покривають добову потребу в поживних речовинах [1].

Зростаючий інтерес суспільства здоровим способом життя та збалансованим харчуванням вимагає нових підходів до хлібопекарської промисловості. Бездріжджові вироби набули великої популярності через свою легкість у приготуванні та зберіганні, а також через високу смакову якість. Проте, їх створення може бути складним завданням, оскільки відсутність дріжджів вимагає особливого підходу до рецептури та технології виробництва.

Виготовлення якісних виробів передбачає правильний вибір сировини та способу його приготування.

Для створення цінного харчового продукту ми використали спеціально підготовленої культури а саме пшенично медова закваска на молочнокислом бродінні яка є важливою для формування характерного смаку та аромату бездріжджових виробів, пшеничне борошно вищого гатунку, житнє борошно обдирне, вода та сушений гарбуз у вигляді порошку. Гарбуз є корисним продуктом, причому з низькою калорійністю, багатим моно- та дисахаридами, вітамінами, мінеральними речовинами, клітковиною; гарбуз – є головним джерелом каротину в рослинному світі. Він легко засвоюється організмом, а завдяки його хімічному складу сприятливо діє на імунітет і нервову систему людини.

Для дослідження споживчих властивостей Гарбузового хліба на пшенично медовій заквасці було проведено лабораторне випікання хлібу.

Процес випікання хлібу полягає у розведенні пшенично медової закваски водою, після замішували тісто з додаванням просіяного пшеничного та житнього борошна, гарбузового порошку та солі. Замішане тісто дозрівало при температурі 30 градусів протягом 3 годин. Після дозрівання тісто формується та вистоюється протягом 30 хв. Випікали 12 хв при 250 градусів на жар парі з 60% вологості, далі 20хв при 190 градусах на жарі при 10% вологості. Готовність хліба перевіряла за допомогою термометра, вимірюючи температуру центрального шару.

На рисунку 1.1 зображений зовнішній вигляд та вигляд на розрізі готового виробу



Рисунок 1 –Гарбузовий хліб без дріжджовий

Органолептичні показники оцінювали за формою, забарвленням і станом скоринки, еластичністю і пористою м'якушки, смаком. Данні наведені у табл.1.

Таблиця 1 - Органолептична оцінка якості гарбузового хліба на пшенично медовій заквасці

Показник якості	хліб
форма	кругла
Поверхня виробу	тверда
Колір скоринки	Золотиста
Стан м'якушки	Рівномірні пори крихка
Еластичність м'якушки	Середня еластичність
Запах виробу	Приємний має фруктовий аромат
Смак виробу	Приємний смак пшеничного хліба з після смаком гарбуза, трохи солодкуватий

Висновки. Таким чином, ми створили якісний хліб який має збалансований склад багатий на корисні пробіотики та клітковину, має нижчий глікемічний індекс та легший для перетравлення. Також він має гарну сумісність з деякими дієтами так як не має традиційних дріжджів.

Список використаних джерел

1. Сімахіна, Г. О., Науменко, Н. В. Функціональні зміни в організмі людини в екстремальних умовах та їх біокорегування компонентами харчових продуктів. Наукові праці НУХТ. 2017. № 5. С. 94—102.