

14. Використання борошна зеленої гречки у виробництві сухарних виробів як спосіб підвищення харчової та біологічної цінності

Іван Погорєлов, Тетяна Харченко, Лариса Михонік

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Інновації у харчовій промисловості завжди стимулюють пошук нових можливостей для покращення якості продуктів та їх конкурентоспроможності на ринку. Однією з таких перспектив є використання продуктів переробки круп'яних культур, а саме борошна зеленої гречки у виробництві сухарних виробів.

Матеріали і методи. Застосовані аналітичні методи дослідження питання використання борошна зеленої гречки в технології хлібних виробів.

Результати. Зелена гречка має у своєму складі всі необхідні макро- та мікронутрієнти, які здатні забезпечувати людину у споживанні виробів здорового харчування. Продукти переробки гречки насамперед характеризуються достатньою кількістю біологічно активних речовин, харчових волокон та мають збалансований амінокислотний склад. Кількість білку складає 12...13 %, харчових волокон – 11...13 %, також це борошно характеризується високим вмістом вітамінів РР, Е, А, групи В, мікро- та макроелементів, антиоксидантів. Важливим є те, що за відсутності термічної обробки зерна гречки зберігається велика кількість поживних речовин [1].

Однією із ключових переваг використання борошна зеленої гречки є підвищення біологічної цінності продукту. Гречка багата на амінокислоти, які необхідні для правильного функціонування організму. Також, вона містить велику кількість клітковини, що сприяє здоровому травленню, виведенню радіонуклідів та важких металів з організму, а також допомагає знизити ризик розвитку серцево-судинних захворювань.

Борошно зеленої гречки вже знайшло своє застосування у технології хліба пшенично-житнього при виготовленні закваски спонтанного бродіння, використання якої призводить до прискорення процесів дозрівання тіста та підвищення споживчих властивостей готових виробів [2]. Також є дані щодо його використання у виготовленні здобних хлібобулочних виробів зниженої вологості з метою скорочення технологічного процесу та покращення рецептурного складу готових виробів, при удосконаленні технологій пшеничного хліба шляхом заміни борошна пшеничного на гречане. Борошно з зеленої гречки є цінним сировинним інгредієнтом для створення безглютенового хліба, а також для хлібобулочних виробів для дитячого харчування.

Висновки. Отже напрямок використання борошна зеленої гречки в технології сухарних виробів є перспективним, а метою роботи є проведення низки досліджень з використанням різних способів тістоприготування, різним відсотковим дозуванням борошна зеленої гречки, можливість використання різних сортів пшеничного борошна та іншої сировини. В результаті ми прагнемо отримати два види сухарів, а саме сухарі здобні, рекомендовані для дитячого харчування та сухарі армійські.

Література

1. Дзюндзя, О. В., Звагольська, К. М. (2021). Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів. *Таврійський науковий вісник*. Серія: Технічні науки. 2021 (1). С. 22-29.
2. Михонік Л. А., Кирічок Т. О., Гетьман І. А., Науменко О. В. Покращення якості пшенично-житнього хліба з використанням продуктів переробки круп'яних культур. *Наукові праці Національного університету харчових технологій*. 2023. Том 29, №5. С. 77-88.