

НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ  
ОБ'ЄДНАННЯ УКРХЛІБПРОМ  
АСОЦІАЦІЯ УКРКОНДПРОМ  
ASSO INTERNATIONAL  
ВСЕУКРАЇНСЬКА АСОЦІАЦІЯ ПЕКАРІВ  
ІНСТИТУТ ПРОДОВОЛЬЧИХ РЕСУРСІВ

**МАТЕРІАЛИ**  
**Міжнародної науково-  
практичної конференції**  
**«Інноваційні технології у**  
**хлібопекарському виробництві»**  
**та**  
**Міжнародної науково-  
практичної конференції**  
**«Здобутки та перспективи**  
**розвитку кондитерської галузі»**



Київ 2024

## 31.Оцінка якості органічних булочних виробів із використанням кокосового борошна

Соїч Д.Ю., Фалендиш Н.О. Бобель І.М.  
Національний Університет Харчових Технологій, Київ, Україна

Протягом останніх років збільшується кількість людей, які орієнтуються на споживання безпечних, корисних та органічних харчових продуктів. Такий попит на «екологічне харчування» зріс у зв'язку з глобальним забрудненням планети та негативними наслідками споживання продуктів, отриманих в результаті інтенсивних методів ведення сільського господарства, адже суспільство усвідомлює, що стан здоров'я значною мірою залежить саме від харчування.

Хліб традиційно вважається одним із найважливіших продуктів харчування у багатьох культурах світу. Якість хліба сильно відрізняється залежно від способу приготування та використаної сировини, тому важливо обирати хліб із натуральних інгредієнтів та зниженим вмістом цукру, солі та інших консервантів.

Органічний хліб з додаванням кокосового борошна - це чудова альтернатива традиційному хлібу, особливо для людей, які піклуються про своє здоров'я, уникають глютену та прагнуть знизити споживання вуглеводів.

За результатами пробного випікання, проведено органолептичну оцінку якості органічних булочних виробів із пшеничного борошна вищого сорту з додаванням 5%, 10% та 15% кокосового борошна до маси борошна в тісті.

Під час проведення досліджень готувати контрольний зразок тіста без внесення кокосового борошна та дослідні зразки з додаванням 5%, 10% та 15% відповідно. Замішування тіста проводили безопарним способом у двохшвидкісній тістомісильній машині. З отриманого тіста формували тістові заготовки і поміщали на вистоювання за температури 35-40 °С та відносній вологості 75-80%С протягом 40-50 хв. Випікали тістові заготовки за температури 180-190\*С протягом 15-17 хв з подачею пари на початку випікання. Після охолодження виробів було проведено їх органолептичне оцінювання. Результати визначення наведено в таблиці 1.

Таблиця 1 - Показники якості булочних виробів з додаванням кокосового борошна

Показники	Характеристика готових виробів			
	Контроль	+5% КБ	+10% КБ	+15% КБ
Зовнішній вигляд булочок: форма	Правильна	Правильна	Правильна	Правильна
Поверхня скоринки	З незначними вм'ятинами випукла, незначний підрив, без підгорілостей	Присутні невеликі вм'ятини, з вкрапленнями КБ випукла, без підривів і	Рівна, з вкрапленнями КБ випукла, без підривів і підгорілостей	Присутні невеликі вм'ятини, з вкрапленнями КБ випукла,

		підгорілостей		без підривів і підгорілостей
Колір скоринки	Жовто-коричневий нерівномірний	Світло коричневий з вкрапленнями КБ	Темний відтінок коричневого з вкрапленнями КБ	Темний відтінок коричневого з вкрапленнями КБ
Стан м'якушки: колір	Білувато-жовтий	Світло – сіруватий з вкрапленнями КБ	Світло – сіруватий з вкрапленнями КБ	Білувато – сіруватий з вкрапленнями КБ
Рівномірність забарвлення	Рівномірне	Рівномірне	Рівномірне	Рівномірне
Еластичність	Еластична, не заминається	Еластична, не заминається	Еластична, не заминається	Еластична, не заминається
Смак	Властивий даному виробу, без сторонніх присмаків	З ледь відчутним присмаком кокосу	З легким присмаком кокосу	З присмаком кокосу
Запах	Властивий даному виробу, без сторонніх запахів	З ледь відчутним запахом кокосу	З легким запахом кокосу	З запахом кокосу

На рис. 1 представлено досліджуванні зразки з послідовністю дозування: контроль, 5%, 10%, 15% кокосового борошна.

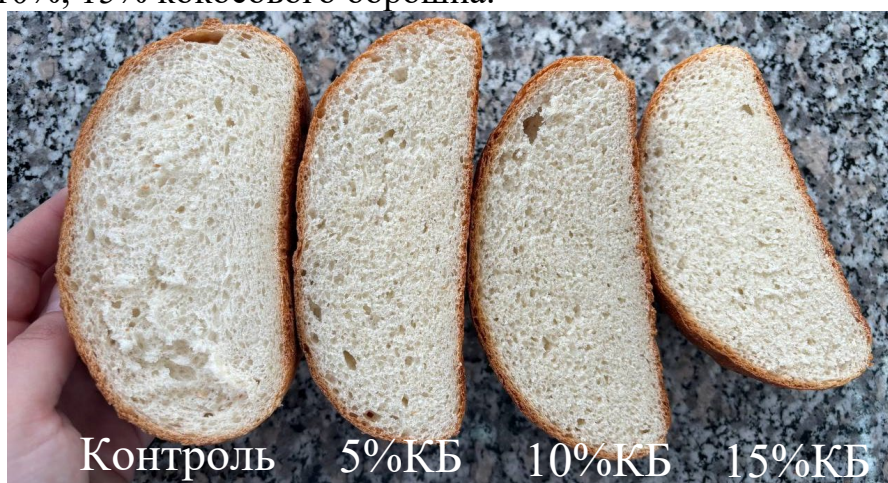


Рисунок 1 – Досліджувані зразки

За результатами досліджень встановлено, що внесення 10 % кокосового борошна до маси борошна в тісті, забезпечує хороші органолептичні показники готових виробів, які не суттєво поступають контролю зразку. Застосування технологічних заходів буде сприяти покращенню якості виробів. Багатий хімічний склад кокосового борошна забезпечить підвищення споживчих властивостей органічних булочних виробів.