

Рідкокаша Л. І., здобувач освіти
науковий керівник: **Аштаєв О. С.**, викладач І категорії,
ВСП «Харківський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»

НЕТРАДИЦІЙНА БОРОШНЯНА СИРОВИНА, ЯК ГОЛОВНИЙ КОМПОНЕНТ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА ТА ХЛІБОВУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Виробництво продукції, що відрізняється своєю корисністю і безпекою є найважливішою метою для фахівців харчової галузі. Згідно проведеним медичним статистикам спостерігається невтішна тенденція розростання кількості людей, які страждають від алергічних захворювань, які були викликані не засвоєністю окремих харчових сполук, в першу чергу, глютену. У зв'язку з цим сформувалися передумови для пошуку конкурентоздатних компонентів для примноження асортименту хлібобулочних виробів, що є основою щоденного раціону.

На сучасному етапі все актуальнішим стає виготовлення хліба і булочних виробів спеціального призначення, з використанням новітніх різновидів сировини рослинного походження, в тому числі з нехлібопекарних культур.

Борошно - це основна сировина для виготовлення хлібобулочних товарів. Тому, з урахуванням необхідності створення безглютенових продуктів, потрібне проведення порівняльної характеристики борошна, одержуваного з різних сільськогосподарських культур. Ці заходи дозволять виявити сировину, яка буде найбільш перспективною і корисною в процесі підвищення харчової та біологічної цінності і зможе надати позитивний вплив на органолептичні та фізико-хімічні показники.

Амарант - це перспективна культура для створення борошняних виробів спеціального призначення. У ролі харчової та лікарської культури, здатної задовольняти потреби у високоякісних продуктах харчування і профілактичних препаратах для багатьох хвороб, він на жаль, не використовується в необхідних для цього обсягах. Зерна цієї рослини містять таку кількість білка і активних хімічних речовин, яке у багато разів перевершує традиційні зернові та зернобобові культури. Такими ж перевагами володіє і масло, отримане з цієї культури. Кількість лізину, що міститься в амарантовому борошні в 2-3 рази перевищує, ту кількість амінокислоти, що знаходиться в пшеничній.

Конопляне борошно, що відрізняється вмістом ненасичених кислот, гліцеридів, макро- і мікроелементів і амінокислотним складом, також може вважатися безглютеновою сировиною. Проведені експертизи стверджують, що амінокислотний склад білків конопель ідентичний з кількістю амінокислот, що знаходяться в білках яєць. За вмістом мінеральних речовин борошно містить більшість необхідних нутрієнтів (цинк, магній, залізо, фосфор, марганець, сірка, калій, кальцій, хлор). Доведено наявність в її складі і таких поліненасичених жирних кислот, як Омега-3 і Омега-6. Присутність цих хімічних сполук обумовлює забезпечення протизапального, антистресового ефекту і сприятливого впливу на основні системи організму.

Отже, розроблення новітніх рецептур хлібобулочних виробів, в яких будуть застосовуватися безглютенові борошняні суміші, забезпечить надалі розширення асортименту високоякісної і конкурентоспроможної продукції із заданими показниками.

Список використаних джерел

1. Дзюндзя О.В., Звагольська К.М. Аналіз нетрадиційної борошняної сировини для виробництва хлібобулочних виробів // Таврійський науковий вісник №1. Харчові технології. 2021. С.22-29.