

## **РОЗРОБКА СКЛАДУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ПРОДУКТІВ**

**Лакіза О.В., Демченко В.Г., Іщенко М.В.**

*«Дніпровський державний аграрно-економічний університет»,  
м. Дніпро*

В раціональному харчуванні людини визначальним фактором є наявність всіх основних корисних речовин, які вона вживає в їжу. До таких, передусім, належать харчові волокна, вітаміни групи В, макро- та мікроелементи, незамінні амінокислоти, поліненасичені жирні кислоти, природні антиоксиданти та багато інших речовин. Їжа являється джерелом енергії, яка необхідна організму людини як для процесу обміну речовин, так і для відновлення витраченої енергії [1].

Слід наголосити, що продукти харчування мають не тільки забезпечити організм поживними речовинами, але і сприяти профілактиці та лікуванню захворювань. На жаль, у сучасних умовах організм людини не отримує належної кількості багатьох необхідних корисних речовин.

Складовою щоденного харчування людини є хлібобулочні вироби. За хімічним складом хлібобулочні вироби недостатньо збалансовані за життєво необхідними інгредієнтами, тому надання їм властивостей оздоровчого продукту є важливою проблемою сьогодення.

Перспективним напрямом розширення асортименту хлібобулочних виробів з оздоровчими властивостями є включення до їх рецептури вторинних продуктів переробки традиційних та нетрадиційних олійних культур, зокрема шротів насіння льону та гарбуза. Продукти переробки насіння льону та гарбуза мають привабливий запах і приємний смак, багаті есенціальними поліненасиченими жирними кислотами, харчовими волокнами, макро- і мікроелементами, вітамінами і мінеральними речовинами. Високий вміст мікроелементів в їх складі – цинку, заліза, фосфору, кальцію, магнію – сприяє оптимальному протіканню обмінних реакцій, зміцненню імунітету та стимулюванню відновних процесів.

Як функціональні продукти профілактичного призначення досліджували властивості шротів насіння гарбуза та льону. За результатами фізико-хімічних досліджень було обрано оптимальний склад рецептури булочок з додаванням шротів та обґрунтовано доцільність їх використання з метою розширення асортименту хлібобулочних виробів з оздоровчими властивостями. Встановлено, що за амінокислотним складом білки насіння льону та гарбуза є більш повноцінними в порівнянні з білками пшеничного борошна і можуть доповнювати його, підвищуючи цінність хлібобулочних виробів.

### **Література:**

1. Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства: учебник. – 9-е изд., перераб. и доп. / Под общ. ред. Л.И. Пучковой. – СПб: Профессия, 2005. – 369 с.