

УДК 664. 681.2

Кривокульська А., Чубик В.– ст.гр. МХс-41

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

СУЧАСНЕ ХЛІБОПЕЧЕННЯ, ІННОВАЦІЇ ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА

Науковий керівник: асистент Лялик А.Т.

Kryvokulska A., Chubyk V.

Ternopil Ivan Puluji National Technical University

MODERN BAKERY, INNOVATIONS IN BREAD PRODUCTION

Supervisor: assistant Lialyk A.

Ключові слова: інновації, хліб, хлібобулочні вироби

Keywords: innovations, bread, bakery products

Важливу роль в економіці України посідає хлібопекарська галузь. Саме від її ефективності залежить стан забезпечення продовольством населення країни. Вагомим пріоритетом країни, стоїть, забезпечити населення хлібом та хлібобулочними виробами в необхідному обсязі та асортименті. На даний час промисловість характеризується скороченням обсягів виробітку та зростанням вартості продукції, що вимагає детального розгляду напрямів її підвищення та говорить про недостатню ефективність підприємств цієї галузі. Основною метою в сучасному хлібопеченні є вдосконалення технологій та інтенсифікація процесу виробництва хліба; виробництво принципово нових гатунків хліба та хлібобулочних виробів; регулюванням їх харчової цінності.

Сьогодні більшість хлібо заводів мають потребу в проведенні реконструкції, заміні технологічного обладнання на більш сучасне, енергозберігаюче.

Характеризуючи хлібопечення сьогодні не можна оминати питання загального зниження споживання хліба. Статистичні дані коливаються в межах 35-55 кг на особу в рік, або 100-150 г на день.

Варто взяти до уваги і нові технології у хлібопекарській галузі – це використання суміші інгредієнтів для підвищення харчової цінності продукту, прискорення процесу його виготовлення.

Також широкого застосування та особливого місця в галузі хлібопечення заслуговують інновації. До основних інновацій, що використовуються в галузі для вирішення актуальних проблем сьогодення, слід віднести:

- Сучасні методи контролю якості сировини, напівфабрикатів, і готової продукції.

- Нові види дріжджів, які забезпечують високу якість основного продукту, збільшення продуктивності процесу.

Отже, проаналізувавши дані, варто наголосити на потребі збільшити обсяги виробництва у хлібопекарській промисловості, а також дивлячись на сьогоднішню ситуацію припинити підвищення вартості продукції, адже зараз важливим є збереження в країні як найбільше виробників у цій промисловості, забезпечення умов для їх стабільного функціонування. Також провести реконструкцію підприємств за для подальшого розвитку інноваційних технологій у хлібопекарській галузі.