

УДК 664.664

А.Т. Лялик, к.т.н., асистент; С.І. Гриців, студент

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА РОЗРОБКИ РЕЦЕПТУРИ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗБАГАЧЕНИХ ФІТОНЦИДАМИ

A. Lialyk, Ph.D, assistant; S. Hrytsiv, student

IMPROVEMENT OF THE PRODUCTION TECHNOLOGY AND DEVELOPMENT OF THE FORMULATION OF BAKERY PRODUCTS ENRICHED WITH PHYTONCIDES

В раціоні населення України хліб посідає чи не найважливіше місце. Зважаючи на те, що борошняні вироби є досить поширеними на ринку першочерговим завданням хлібопечення є продукування безпечного та якісного хліба та хлібобулочних виробів. Разом з тим варто зазначити що невпинно росте попит на правильне харчування. Поширення науково обґрунтованих гіпотез про важливість раціонального та правильного споживання їжі спонукають до розробки нових рецептів. Напрямок, що виник нещодавно у хліборобній технології є застосування фітоекстрактів пряно-ароматичних та лікарських рослин що покращують якість продуктів харчування. З недавніх пір спостерігається тенденція активного використання поліпшувачів. Їх призначення – покращити та пришвидшити технологічний процес. На сьогоднішній день доволі розповсюдженим є пошук можливостей заміни синтетичних добавок які використовували для забезпечення харчової цінності виробів. Альтернативою вважається рослинна сировина. Удосконалення технології виробництва за рахунок використання базилю духмяного ще один напрямок що вартий уваги. Він має високий вміст біологічно активних речовин та містить в своєму складі ефірні олії, цукор, фітонциди, каротин, вітаміни.

Корегування фізіологічних властивостей хлібобулочних виробів досягається завдяки вмісту у фітосировині пектинових речовин, фітонцидів, поліфенолів, і мікроелементів.

Фітонциди – це речовини, що продукуються рослинами та призупиняють ріст та розвиток мікроорганізмів. В значній кількості містяться в гірчиці, хроні, цибулі, часнику та інших ефіроолійних рослинах. Фітонциди зберігають свою активність при тривалому зберіганні, впливу високих температур і концентрованому шлунковому соці. З огляду на беззаперечний корисний вплив фітонцидів на властивості хліба виникла потреба у розробці рецептур з вмістом продуктів багатих ними.

У промисловості розроблено та впроваджено технології так званого «оригінального хліба». Це хліб «Цебулевий», «Хліб тостовий з часником», «хлібчики з цибулею». Такі види хлібобулочних виробів не лише мають особливі пряні «нотки» але й є корисними для організму людини.