УДК 664.664

А.Т. Лялик, к.т.н., асистент; М.М. Гарасимів, студент
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ТА РОЗРОБКИ РЕЦЕПТУРИ ХЛІБА ЗБАГАЧЕНОГО БАТАТОМ

A. Lialyk, Ph.D, assistant; M. Garasymiv, student

IMPROVEMENT OF PRODUCTION TECHNOLOGY AND DEVELOPMENT OF SWEET POTATO-ENRICHED BREAD RECIPE

З огляду на те, що хлібопекарська промисловість є провідною галуззю харчової промисловості, вона, за потужностями виробництва та їх механізацією здатна забезпечити українців різноманітними хлібобулочними виробами. Оскільки хліб це продукт повсякденного вжитку він потребує вирішення актуальних проблем, а саме: розширення асортименту хліба зниженої енергетичної цінності але при цьому підвищеної харчової цінності. В цілому такі принципи відповідають сучасним вимогам науки про раціональне харчування та здорову їжу. Саме тому важливим напрямком розвитку харчової промисловості, що направлений на збільшення ресурсів продовольства є розроблення технології виробництва продуктів з додаванням не традиційної (функціональної) сировини.

Результати визначення біохімічного складу функціональних інгредієнтів дають підстави вважати про наявність речовин які підвищують опірність організму людини, нормалізують його внутрішній стан а також покращують обмін речовин. Одним з таких функціональних продуктів є батат. Цей овоч є мало поширеним в Україні, його вирощують здебільшого у тропічних країнах. Він є джерелом вітаміну В6. В достатній кількості в його складі міститься також калій. Що стосується хімічного складу то бульби батату містять 25-31% сухих речовин, 17% крохмалю, 1,5-2% білка, 1,3% клітковини, 0,6% жиру. Наразі науковцям відомі сотні сортів батату, всі вони відрізняються один від одного формою, розміром, масою. Застосування пюре батату стає дедалі перспективнішим напрямом у виробництві функціональних продуктів зокрема у виробництві цільнозернового хліба, так як у йому збільшується кількість харчових волокон та білків. При використанні батату в рецептурі хліба на виході ми отримуємо вироби з підвищеною харчовою та біологічною цінністю з покращеними органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Варто зазначити що використання батату впроваджують і в кондитерській промисловості. В ході проведення досліджень з’ясовано що заміна 10% цукрів що традиційно використовуються при приготуванні борошняних кондитерських виробів на пюре батату забезпечує якість виробів за усіма нормативними показниками. Така кількість пюре дозволяє підвищити пористість виробів на 8%, а також продовжити тривалість зберігання до 12 діб.