

УДК 664.661

М.Р. Леськів, Г.В. Карпик, к.т.н., доцент

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ОЦІНКА ЯКОСТІ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА З *AEGOPODIUM PODAGRARIA L.*

M. Leskiv, H. Karpyk, Ph.D., Assoc. Prof.

QUALITY ASSESSMENT OF THE WHEAT BREAD FROM *AEGOPODIUM PODAGRARIA L.*

Завданням харчової промисловості є виробництво якісної та безпечної продукції. Важливе місце у цьому займає й фізіологічне значення харчових продуктів, що ґрунтується на їх хімічному складі. Досить затребуваними на ринку нашої країни є борошняні вироби. Серед них велике місце в раціоні населення займає пшеничний хліб. Його в основному виготовляють з борошна низьких виходів, перевага надається борошну вищого сорту. Як відомо, воно містить найменше біологічно активних речовин необхідних для здорового функціонування організму людини. Тому, з цієї точки зору, рецептурний склад пшеничного хліба потребує певного вдосконалення.

Огляд інформаційних джерел та попередні дослідження дають можливість стверджувати, що оптимізувати харчову цінність борошняних виробів можна за рахунок використання фітосировини – природного джерела вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон та ін. З метою отримання хліба профілактичного й оздоровчого спрямування звернено увагу на таку рослину як яглиця звичайна (*Aegopodium podagraria L.*). Завдячуючи багатому хімічному складу її називають їжею довгожителів. А за рахунок специфічного приємного смаку використовують як приправу в кулінарних виробках. Для збагачення складу пшеничного хліба ми пропонуємо його рецептуру поповнити пюре з листя яглиці звичайної. Ставилось завдання дослідити дозування добавки. Проаналізовано вплив наступної її кількості – 10 %, 25 %, 50 % до маси борошна на якість хліба.

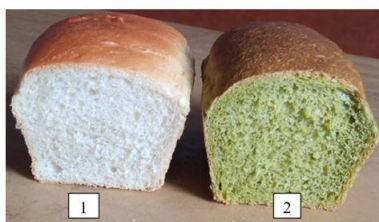


Рисунок – Фото хліба:
1 – контрольний зразок; 2 – зразок з 25 % добавки

Фізико-хімічні показники якості досліджуваного хліба

Показники	Контрольний зразок	Зразок хліба з пюре з листя яглиці		
		10	25	50
Вологість, %	44,0	44,1	44,2	44,5
Кислотність, град	2,2	2,3	2,4	2,6
Пористість, %	70,0	70,0	70,5	69,0

Слід відмітити, що в усіх досліджуваних зразках хліба пористість м'якушки добре розвинена й тонкостінна. Скоринка виробів з яглицею мала коричневе забарвлення. Для м'якушки характерний зелений відтінок який посилювався про мірі збільшення дозування добавки. Окрім того, при внесенні 50 % пюре відчувався виражений смак притаманний яглиці. Таким чином порівняльний аналіз показників якості, а також проведене дегустаційне оцінювання дозволяє стверджувати про переваги використання пюре з листя яглиці звичайної в кількості 25 % до маси борошна.

Література

Карпик Г. В. , Леськів М.В. Обґрунтування доцільності введення в раціон людини *Aegopodium podagraria L.* / Г.В. Карпик, М.В. Леськів // Збірник тез доповідей VI Міжнародної науково-технічної конференції «Стан і перспективи харчової науки та промисловості», 22-23 вересня 2022 року. - Тернопіль: ТНТУ, 2022. - С. 32.