

УДК 664

П. В. Процак, аспірант

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

БАЗИЛІК ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ У ВИРОБНИЦТВІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

P. V. Protsak

BASIL AS A FUNCTIONAL INGREDIENT IN THE PRODUCTION OF RYE-WHEAT BREAD

Сучасна харчова промисловість орієнтована на створення продуктів із підвищеною біологічною цінністю та функціональними властивостями. У цьому контексті перспективним є використання рослинної сировини з високою біологічною активністю, зокрема базиліку (*Ocimum basilicum* L.), у технології виробництва хлібобулочних виробів [1].

Базилік є джерелом біологічно активних речовин, таких як ефірні олії, флавоноїди, фенольні кислоти, вітаміни (А, С, К), мінерали (кальцій, калій, магній, залізо). Завдяки цьому він проявляє виражені антиоксидантні, протимікробні, протизапальні та імуномодуючі властивості [2]. Використання базиліку у складі рецептури житньо-пшеничного хліба дозволяє не лише збагачувати продукт корисними компонентами, а й позитивно впливати на його якісні характеристики.

Основні напрями застосування базиліку у хлібопеченні наступні: 1) підвищення харчової цінності – завдяки наявності антиоксидантів, базилік уповільнює процеси окиснення ліпідів та пролонгує свіжість хліба; 2) антимікробний ефект – ефірні олії базиліку здатні пригнічувати ріст дріжджів-антагоністів і пліснявих грибів, що підвищує мікробіологічну стабільність готового виробу; 3) формування смакових та ароматичних властивостей – базилік надає хлібу приємного аромату та пряного післясмаку, збагачуючи органолептичний профіль; 4) функціональні властивості – регулярне споживання хліба з додаванням базиліку може позитивно впливати на стан серцево-судинної системи та підвищувати антиоксидантний статус організму [3].

Водночас впровадження базиліку у технологію хлібопечення потребує оптимізації його дозування. Надмірна кількість рослинної добавки може змінювати структуру тіста та надати надто інтенсивного смаку. Найефективнішим виявляється використання сухого подрібненого листа або спиртових/водних екстрактів базиліку в оптимальних концентраціях.

Таким чином, застосування базиліку у виробництві житньо-пшеничного хліба є перспективним напрямом створення продуктів із підвищеною біологічною активністю, розширення асортименту функціональних хлібобулочних виробів і задоволення зростаючих потреб споживачів у здоровому харчуванні.

Література

1. Хмеляр, А. Б. (2021). Дослідження активності пшенично-житньої закваски з вмістом базиліку у технології виробництва хліба (Master's thesis).
2. Савченко, О. М., & Калініченко, Ю. Д. (2019). Технологія виготовлення житньо-пшеничного хліба на заквасках з використанням базиліку.
3. Kukhtyn, M., Kravchenyuk, K., Selskyi, V., Pokotylo, O., Vichko, O., Kopchak, N., & Hmelar, A. (2022). Evaluation of spontaneous fermentation with basil content in the technology of rye-wheat bread production. *Scientific Messenger of LNU of Veterinary Medicine and Biotechnologies. Series: Food Technologies*, 24(97), 14-19.