

УДК 664.6

**А. Ю. Данилець, студент; Х. Ю. Кравченко, канд. техн. наук, ст.викладач;
Л. П. Криськова, асистент
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна**

СОЧЕВИЦЯ ЧОРНА ЯК СКЛАДОВА ЧАСТИНА КОМПОЗИТНОГО БОРОШНА ДЛЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

**A. Danilets; K. Kravcheniuk, Ph.D.; L. Kryskova
BLACK LENTILS AS A COMPONENT OF COMPOSITE FLOUR FOR BAKERY
PRODUCTS**

Зі зростанням чисельності населення світу актуалізується проблема пошуку альтернативних джерел харчування, які мають відповідати критеріям стійкості, доступності та екологічної безпеки. У цьому аспекті особливу цінність становлять бобові культури, серед яких важливе місце посідає сочевиця.

Високий вміст білка робить її перспективним компонентом раціону, зокрема для осіб, які обмежують або повністю виключають споживання м'ясних продуктів. Додатково сочевиця є джерелом вітамінів, мінералів та харчових волокон, що позитивно впливають на імунну систему, функціонування травного тракту та стан серцево-судинної системи [1,2].

Розглядається розробка композитного борошна, що дозволяє не лише підвищити харчову цінність раціону, але й сприяє більш раціональному використанню аграрних ресурсів у різних регіонах світу. Використання композитного борошна може стати вагомим чинником забезпечення продовольчої безпеки, оскільки воно поєднує доступність, економічну ефективність та екологічну доцільність.

Композитне борошно визначається як суміш різних видів борошна, що поєднує традиційні зернові культури з альтернативними інгредієнтами, зокрема бобовими, такими як сочевиця чорна. Використання подібних сумішей спрямоване на підвищення харчової та біологічної цінності готових продуктів, збагачення їх білками, клітковиною та мікроелементами [2].

Застосування композитного борошна є економічно доцільним, технологічно ефективним та сприяє покращенню якісних характеристик харчових продуктів. У контексті сучасних викликів продовольчої безпеки та необхідності формування здорового харчування, воно розглядається як перспективний напрям розвитку харчової промисловості.

Отже, впровадження інноваційних харчових технологій, орієнтованих на розширення використання сочевиці чорної у виробництві харчових продуктів, розглядається як перспективний напрям забезпечення продовольчої безпеки та підвищення якості харчування [1,2].

Література

1. A comprehensive review of processing, functionality, and potential applications of lentil proteins in the food industry URL: <https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0001868624002033> (дата звернення 17.09.2025).
2. Research progress on lentil-based composite flours: physicochemical, techno-functional properties, and high-performance food applications URL: <https://qascf.com/index.php/qas/article/view/1540/1540> (дата звернення 17.09.2025).