**Орлова О.С., Чуйко А.М., Чуйко М.М.**

# Дослідження ЯКОСТІ дріжджових виробів З ВИКОРИСТАННЯМ кріо-порошків із НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ

Основним завданням сучасної харчової промисловості є створення так званих "здорових" продуктів харчування, що мають визначені функціональні властивості та призначені як для масового профілактичного, так і для дієтичного харчування. Значний потенціал у галузі виробництва таких продуктів харчування мають вироби із дріжджового тіста, у тому числі хлібобулочні вироби.

Оцінка якості основних видів хлібобулочних виробів, які реалізуються зараз у торгівельній мережі, показала, що на сьогодні не задовольняються потреби людини в біологічно активних речовинах. Тому необхідним є створення рецептур та оцінка якості виробів із дріжджового тіста, до складу яких входять вітаміни, мінеральні речовини, харчові волокна, антиоксиданти й інші цінні компоненти, що знаходяться переважно в сировині рослинного походження. У зв’язку з цим актуальним на сьогоднішній день є визначення якості нових дріжджових виробів із вітчизняної рослинної сировини з високим вмістом біологічно активних речовин||.

Нами досліджені показники якості батону нарізного з використанням порошків із різноманітної рослинної сировини (чорноплідної горобини, календули, кропиви, виноградних вичавків, навколоплідника гречки, моркви, суданської троянди тощо). Ці порошки розроблені в Харківському науково-виробничому підприємстві "КРІАС ПЛЮС" (Патент України 6469А). В ході проведених досліджень визначені органолептичні та фізико-хімічні показники цих виробів.

Встановлено, що внесення кріо-порошків із наведеної вище сировини у концентраціях 0,5...3,0% до маси борошна на стадії замісу тіста є найбільш раціональним і сприяє збільшенню об'єму, пористості дріжджових виробів, а також зниженню їх упіку й усушки. Крім того, термін зберігання хлібобулочних виробів із використанням нетрадиційної сировини рослинного походження збільшується в середньому на 20-24 год. у порівнянні з традиційними видами виробів.