**Кожухарь О.І.,** магістр ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків

**МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА ПШЕНИЧНОГО ФУНКЦІОНАЛЬНОЇ СПРЯМОВАНОСТІ**

На сьогоднішній день пріоритетним завданням харчової промисловості є розробка та виробництво нових видів продуктів харчування високої біологічної та харчової цінності. Це вирішило б проблему, пов'язану з нестачею харчової продукції лікувально-профілактичного призначення для всіх вікових груп населення України. У зв'язку з цим особливої актуальності набувають дослідження в технології виробництва продуктів масового споживання.

Оскільки хліб і хлібобулочні вироби займають перше місце в харчуванні людини, то вони якнайкраще підходять для додаткового збагачування відсутніми макро- та мікронутрієнтами. У цьому випадку вони стають більш повноцінними за хімічним складом і можуть використовуватися для здорового, профілактичного та лікувального харчування. Встановлено, що серед усього асортименту хліба найбільшою популярністю та попитом серед населення України користується хліб пшеничний з борошна пшеничного вищого сорту, тому вважали за доцільне обрати саме його як об’єкт для збагачення функціональними інгредієнтами. До того ж його можна віднести до так званого рафінованого продукту харчування, що має низьку харчову та біологічну цінність внаслідок використання борошна, яке під час помелу втратило велику кількість корисних речовин.

Останнім часом вважається доцільним використання у виробництві хліба різних рослинних добавок для розширення асортименту і покращення технологічних характеристик одержуваного продукту. Тому нами запропоновано введення до рецептурного складу хліба пшеничного порошок з рослинної лікарської сировини – квіток календули, що володіє збалансованим складом поживних речовин і цінним комплексом вітамінів. Порошок з квіток календули вводили у кількості 1-3% до маси борошна пшеничного вищого сорту на стадії замісу тіста. В ході проведення експериментальних досліджень було встановлено, що раціональною концентрацією додавання порошку календули до рецептури хліба пшеничного є 1,5% до маси борошна. Органолептичні показники якості готового хліба при введенні такої концентрації порошку не погіршуються, а навіть покращуються. Так, колір скоринки хліба набуває приємного жовтуватого забарвлення, а смак і запах відповідають контрольному зразку хліба без добавки. Стан м’якушки характеризувався як еластичний, з добре розвинутою пористістю, без слідів непромісу. Серед фізико-хімічних показників визначали такі важливі показники для хліба як пористість, кислотність і вологість. Результати досліджень показали, що з додаванням порошку з квіток календули пористість м’якушки хліба підвищується, вологість дещо знижується, а показник кислотності залишається без змін.

Таким чином, хліб з додаванням порошку з квіток календули дозволить розширити асортимент хліба функціонального призначення, а також покращити його органолептичні та фізико-хімічні показники.

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Робота виконана під керівництвом к.т.н. Чуйко М.М., к.т.н., доц.Чуйко А.М.**