**Петрова В.П., студентка УІПА, м. Харків**

**УДОСКОНАЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ТА ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБНИХ ПАЛИЧОК ІЗ ОВОЧЕВОЮ ДОБАВКОЮ**

Проблема створення продуктів здорового харчування актуальна для інженерів-технологів харчової галузі багатьох країн світу. В Україні хліб - це один з основних продуктів харчування, тому пріоритетним напрямком розвитку хлібопекарської галузі є підвищення його якості та харчової цінності. З точки зору раціонального харчування останнім часом одним з рішень даної проблеми є розробка і впровадження хлібобулочних виробів, що характеризуються високими споживчими властивостями та пониженою енергетичною цінністю. Розробка асортименту хлібобулочних виробів зниженої енергетичної цінності реалізується за рахунок застосування різних видів сировини, що вводиться в рецептуру хлібобулочних виробів при одночасному скороченні кількості або виключення жирового продукту.

Об’єктом дослідження визначено – хлібні палички.

Предмет дослідження – овочеві добавки, а саме – шпинат.

Для реалізації поставленої мети вирішували наступні задачі:

- вивчення впливу різної кількості шпинату на органолептичні і фізико-хімічні показники якості хлібобулочних виробів з пшеничного борошна;

- порівняльний аналіз впливу шпинату на кількість і властивості клейковини, реологічні властивості тіста та збереження свіжості, хімічний склад та енергетичну цінність паличок з пшеничного борошна;

-розробка рецептури приготування хлібних паличок зі шпинатом з пшеничного борошна;

- апробація технології приготування інноваційних хлібобулочних виробів, техніко-економічне обґрунтування.

До складу шпинату входять: цукор, клітковина, жири, білки, вуглеводи, бета-каротин, вітаміни: групи В, РР, А та ін. В ньому багато мінеральних речовин, таких як: селен, кальцій, марганець, магній, мідь, натрій, цинк, калій, фосфор. Вживання шпинату покращує обмін речовин і активізує вироблення енергії; нормалізує діяльність кишечника; робить десни здоровіше, а зуби міцніше; попереджає розвиток пухлин; зміцнює кровоносні судини; стимулює роботу підшлункової залози.

В результаті проведених досліджень розроблено рецептуру та технологію виробництва хлібних паличок із шпинатом, вставнолено харчову та біологічну цінність нового продукту, визначено органолептичні та фізико- хімічні показники якості.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**Робота виконана під керівництвом д.пед.н., проф. каф. ХХТ Лазарєвої Т.А.**