

**Александров О.В., Цихановська І.В., Гонтар Т.Б. УПА, м. Харків
ВПЛИВ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ
«МАГНЕТОФУД» НА ЯКІСТЬ ПШЕНИЧНО-ЖИТНЬОГО
ХЛІБА «ХАРКІВСЬКИЙ РОДНИЧОК» В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ
(ЧАСТИНА 2)**

Поліфункціональна харчова добавка «Магнетофуд» – ультратонкий порошок з розміром частинок 30–60 нм. Має корисні властивості: бактеріостатичні, антиоксидантні, емульгуючі, сорбційні, комплексоутворюючі, жиро- та вологоутримуючі. Тому «Магнетофуд» можна запропонувати в якості поліфункціональної харчової добавки.

Дослідження впливу поліфункціональної харчової добавки «Магнетофуд» на якість пшенично – житнього хліба «Дарницький» та «Харківський родничок» в процесі зберігання проводили на дослідних зразках. В якості базової рецептури в дослідженнях обрано рецептуру пшенично-житнього хліба «Дарницький» [ГОСТ 26983-2015 та ДСТУ-П 4583:2006]. Випікання проводили при температурі 180–200 °С продовж 3 – 5 хвилин [СОУ 15.8-37-00032744-004:2005].

Дослідні зразки хліба закладалися на зберігання при температурі (20±2) °С і відносній вологості повітря (75±2) % і режимах, відповідних необхідним умовам зберігання [СОУ 15.8-37-00032744-004:2005]. Оцінка показників якості хліба проводилася в кілька етапів: через 6, 12, 24, 36, 48, 60, 72, 84 години після випікання.

В таблиці наведено хімічний склад, харчова цінність та термін зберігання дослідних зразків пшенично-житнього хліба «Дарницький» і «Харківський родничок».

Таблиця. Хімічний склад, харчова цінність та термін зберігання дослідних зразків пшенично-житнього хліба «Дарницький» і «Харківський родничок»

Дослідні зразки хліба	Хімічний склад, г/100г продукту				Калорійність, ккал/100г (кДж/100г)	Термін зберігання, год.
	Білки	Жири	Вуглеводи	Мікро-елемент, мг: Fe		
Контроль	7,4	0,9	47,0	-	216,0 (904,0)	72
Зразок 1	7,4	0,9	47,0	3,0	216,0 (904,0)	84
Зразок 2	7,4	1,24	47,0	3,0	219,0 (916,6)	84

Дані таблиці показують збільшення вмісту мікроелемента Fe, енергетичної цінності і терміну зберігання в дослідних зразках хліба «Харківський родничок» в порівнянні з контролем.

Аналіз експериментальних даних свідчить про те, що в дослідних зразках пшенично-житнього хліба «Харківський родничок» з харчовою добавкою «Магнетофуд» в порівнянні з контролем зростає термін зберігання готового продукту на 12 год., збільшується його біологічна і енергетична цінність.