

## **ШРОТ СОНЯШНИКОВИЙ ХАРЧОВИЙ – ПЕРСПЕКТИВНИЙ ЗБАГАЧУВАЧ ДЛЯ ХЛІБОПЕКАРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА**

**Литвиненко О.А., Зекунова Т.І., Глущенко Н.В.**

*Національний технічний університет*

*«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Забезпечення раціонального харчування населення є однією з найбільш важливих проблем, що постали перед людством в останні роки. У теперішній час в світі спостерігається нестача білкових продуктів в раціоні харчування людини, що призводить до росту різноманітних захворювань, пов'язаних з відсутністю білка або його нестачі в їжі, яку споживає людина. Відомим способом вирішення цієї проблеми є підвищення харчової цінності харчових продуктів за рахунок їх збагачення необхідними для життєдіяльності людини речовинами.

Разом з тим хлібобулочні вироби займають важливе місце і входять в щоденний раціон харчування людини, особливо в умовах складної економічної ситуації країни, проте вони мають високий вміст вуглеводів і недостатню кількість білків. Рецепт даної групи виробів піддається регулюванню, що дає змогу на її основі створювати продукти щоденного харчування із збалансованим хімічним складом, які відповідають новим вимогам науки про харчування. Тому, на наш погляд, доцільним є підвищення харчової цінності саме цих виробів за рахунок використання при їх виробництві білкових продуктів переробки насіння соняшнику.

Для найбільш ефективного використання в хлібопеченні харчового білкового шроту з насіння соняшнику необхідно знати, у якій кількості і співвідношенні можна його використовувати, як він впливає на хід технологічного процесу, як змінюються структурно-механічні властивості тіста і якість хліба. На сьогоднішній день такі дослідження відсутні. Тому актуальним, своєчасним і важливим є розробка і наукове обґрунтування технології хлібобулочних виробів підвищеної біологічної цінності, збагачених харчовим білковим шротом з насіння соняшнику.

Візуально цей продукт представляє собою однорідний білий порошок з кремевим відтінком високого ступеню дисперсності подібний до борошна. Органолептичні, функціонально-технологічні властивості та хімічний склад роблять вищезазначену добавку перспективною сировиною для використання в технології хлібобулочних виробів.