

## **ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ВІТЧИЗНЯНИХ СОРТІВ ПШЕНИЦІ У БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ**

**Куниця К.В., Чайка О.В.**

*Харківський торговельно-економічний інститут  
Київського національного торговельно-економічного університету,  
м. Харків*

Пшениця належить до найбільш поширених видів харчової сировини сучасної людини. У всьому світі більше половини різновидів продуктів харчування виготовлені або повністю з неї або містять її в тому чи іншому вигляді. Для виготовлення борошняних кондитерських виробів підприємства харчової промисловості традиційно використовують хлібопекарське пшеничне борошно вищого сорту, технологічний потенціал якого в деяких видах кондитерського тіста (бісквітному або пісочному) задіяний не завжди раціонально, оскільки, в цих технологіях передбачається спрямоване зниження «сили» борошна. Таким чином, актуальною є задача раціонального використання борошняної сировини вітчизняної селекції, зокрема, нових сортів пшениці.

Для виготовлення випічки зазвичай використовується борошно з м'яких сортів пшениці. Відповідно до ДСТУ 3768:2004 «Пшениця. Технічні умови» в залежності від технологічних, харчових і товарних переваг, а також від зміни природних ознак (кольору і скловидності) виділяють наступні м'які сорти пшениці: м'яка червона яра твердозерна, м'яка червона озима твердозерна, м'яка біла яра твердозерна, м'яка біла озима твердозерна.

М'яка пшениця – характеризується порівняно невеликою кількістю білка (від 6 до 10 %) і меншим вмістом глютену. Борошно з м'яких сортів характеризується більшою розсипчістю, білизною, більш великими зернами крохмалю і меншим вмістом клейковини. Ці якості є основною причиною її використання саме для здобних виробів, оскільки вона вбирає менше води ніж борошно з твердої пшениці. Хімічний склад пшеничних зерен м'яких сортів включає всі необхідні для харчування елементи: білки (від 8 до 22 %), вуглеводи (представлені крохмалем, цукрами, клітковиною), жири (біля 2 %), вітаміни (Е, D, К, Р, В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, В<sub>3</sub>, В<sub>6</sub>, В<sub>9</sub> і каротин), мінеральні речовини (калій, магній, кальцій, хром, фосфор, залізо, кремній, цинк, марганець, сірка, кобальт, молібден, фтор, мідь, селен, ванадій, йод) і ферменти.

В Інституті рослинництва ім. В. Я. Юр'єва НААН (м. Харків) постійно проводиться робота з удосконалення науково-методичних підходів та створення нових високоадаптивних сортів пшениці ярої м'якої та твердої, а також полби із використанням генетичного потенціалу видів-співродичів. Як результат, вперше в світі, створений цілий ряд сортів так званого подвійного використання.

Подальші дослідження будуть спрямовані на апробацію нових сортів пшениці при виготовленні борошняних кондитерських виробів, оскільки це є необхідною складовою виявлення перспективних із них з точки зору використання в харчовій промисловості.