

## ДОСЛІДЖЕННЯ БІОТЕХНОЛОГІЧНИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Алдаркіна А.О., Звягінцева О.В.  
Національний технічний університет  
«Харківський політехнічний інститут»,  
м. Харків

Виробництво хліба та хлібобулочних виробів можна віднести до стратегічних галузей економіки України. В останні роки населення нашої держави проявляє все більший інтерес до нетрадиційних сортів хліба, збагаченого мінералами і корисними компонентами [1].

Метою проекту стало вдосконалення рецептури виготовлення пшеничного хлібу з додаванням нетрадиційної сировини, що володіє дієтичними і профілактичними властивостями; з високим вмістом біологічно активних речовин та збільшеним строком зберігання. Внесення біологічно активної добавки в тісто приготоване безопарним способом дає можливість скоротити рецептурну кількість пресованих хлібопекарських дріжджів [4]. Проекті згідно з патентом [3] в якості молочного компоненту при замішуванні тіста використовували соєве молоко заквашуване культуральною рідиною *Medusomyces gisevi* (симбіоз оцтовокислих бактерії (*Acetobacter xylinum* або інші види роду *Acetobacter*), дріжджові гриби (*Saccharomyces ludwigii*, *Saccharomyces cerevisiae*, *Brettanomyces bruxellensis*, *Candida stellata*, *Schizosaccharomyces pombe*, *Torulaspora delbrueckii*, *Zygosaccharomyces bailii* і інші)) [2].

Таке технологічне рішення надає хлібу таких властивостей як: більший термін зберігання та покращення харчових властивостей.

### Література:

1. Навольська Н. В. Дослідження ринку хліба і хлібобулочних виробів в Україні [Електронний ресурс] / Н. В. Навольська // Глобальні та національні проблеми економіки – 2016. Вип. 11. – С. 438 – 441.
2. Данієлова Л. Т. Вплив культуральної рідини чайного гриба (бактерицинов) на зростання курчат і їх кишкову мікрофлору / Л. Т. Данієлова, Оганесян М. А. // Изв. академії наук вірменської РСР. Біологічні науки. – 1961. – № 2. – С.93 – 98.
3. Патент 2526651 Российская Федерация, МПК А21D8/02, А21D8/04. Способ производства пшеничного хлеба / Федорова Р. А., Головинская О. В., Пономаренко В. М.; заявитель и патентообладатель Федорова Р. А., Головинская О. В., Пономаренко В. М. – №2012147568/13; заявл. 02.11.2012, опубл. 27.08.2014, Бюл. № 24. – 6 с.
4. Ауэрман Л. Я. Технология хлебопекарного производства : Учебник. – 9-е изд.; перераб. и доп. / под общ. ред. Л. И. Пучковой. – СПб. : Профессия, 2005. – 416 с.