

УДК 664.6

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ КУКУРУЗНОЙ МУКИ И СЕМЯН ТЫКВЫ

Узоков М.Р.

(Национальный исследовательский университет ИТМО)

Научный руководитель – к.т.н., доцент Головинская О.В.

(Национальный исследовательский университет ИТМО)

В работе предлагается возможность расширения ассортимента хлебобулочных изделий с применением нетрадиционных видов сырья. Дается характеристика полезных свойств и влияние на организм человека кукурузной муки и семян тыквы.

Важной тенденцией развития хлебопекарного производства в мире является повышение питательной ценности хлеба и хлебобулочных изделий. Это достигается путем расширения ассортимента хлебопекарной продукции, главным образом за счет обогащения изделий жизненно важными, незаменимыми нутриентами. Использование муки из зерна не хлебопекарных и бобовых культур, например, рисовой мучки, кукурузной, гороховой и фасолевой муки, позволяет получать хлеб пониженной калорийности, с увеличенным содержанием балластных веществ, макро- и микроэлементов, витаминов, а также способствует экономии основного сырья.

Кукурузная мука – ценный диетический продукт, обладающий многими полезными свойствами и целебным воздействием на организм человека, это источник витаминов и микроэлементов. Хлеб, особенно пшеничный, является самым употребляемым продуктом питания человека и обеспечивает около 30% суточной потребности в питательных веществах. Введение в его рецептуру биологически активных компонентов позволит эффективно решать проблему профилактики различных заболеваний, связанных с дефицитом тех или иных витаминов и микроэлементов.

На сегодняшний день спрос на кукурузную муку сильно возрос, она широко применяется в кондитерской и макаронной промышленности, получила распространение в диетологии. Из этой муки можно получить здоровый и вкусный хлеб. Он благоприятно влияет на сосуды и сердце, нормализует кровообращение и выделение желчи, замедляет старение, лечит малокровие, эффективно укрепляет зубы.

Всё больше разрабатывается рецептур с внесением в хлеб семян, придающих хлебу более выраженный вкус и аромат, которые также придают хлебу полезные свойства. Семена тыквы богаты белком, клетчаткой, железом, медью, магнием, марганцем и фосфором, а также такими аминокислотами, как аргинин и глутаминовая кислота. В них так же содержится кальций, калий, цинк, селен, фолиевая кислота и ниацин.

Таким образом, разработка рецептуры пшеничного хлеба с добавлением кукурузной муки и семян тыквы является актуальной задачей.

Для достижения цели были произведены выпечки пшеничного хлеба с внесением 5, 10 и 15% кукурузной муки и семян тыквы. Изделия оценивали по органолептическим и физико-химическим показателям. По результатам исследований будет определена себестоимость и пищевая ценность изделий.