

УДК 664.662

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СОЛОДОВОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРАВЯНОГО
НАСТОЯ, ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ**

А. Л. Родин, ученик государственного автономного образовательного учреждения СОШ 548 с углубленным изучением английского языка. Санкт-Петербург.

А.С. Андреева магистрант факультета пищевых биотехнологий и инженерии, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО». Санкт-Петербург.

Аннотация:

УДК 664.662

В связи с повышенным ритмом жизни современного городского население увеличилось потребление рафинированных продуктов питания, в частности фаст-фуда, с высоким содержанием калорий, жиров и углеводов. Также противоположно этому активно развивается индустрия здорового сбалансированного питания, к которому и относится данный продукт. Он позволит обогатить рацион и заменить привычный хлеб, который имеет высокое содержание быстрых углеводов, на обогащенный ароматный продукт с повышенным содержанием пищевых волокон.

Целью работы является: 1. Разработка рецептуры солодового хлеба с высокой вкусоароматикой и отсутствием хлебопекарных дрожжей. 2. Обогащение рецептуры травяным настоем и подбор его оптимальной концентрации. 3. Анализ исследуемых образцов по органолептическим и физико-химическим показателям (влажность, кислотность, пористость).

В результате исследования было выявлено положительное влияние добавки травяного настоя на органолептические и физико-химические показатели, наилучший результат получился при замене воды настоем на 65% от общего содержания воды в рецептуре. Также планируется изучить влияние настоя на процесс брожения тестовой заготовки и хранение готовой продукции.

Андреева А.С _____

Родин А.Л. _____