

**ИССЛЕДОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ МУКИ ТРИТИКАЛЕ**

**Чаплина А.А. (ИТМО)**

**Научный руководитель – кандидат технических наук, Иванова В.А.  
(ИТМО)**

**Введение.** Хлеб – продукт ежедневного потребления. Используя различные виды злаковых культур, можно целенаправленно разнообразить макро- и микроэлементный состав этого продукта. Тритикале обладает высокими показателями пищевой ценности (высокое содержание незаменимых аминокислот, витаминов группы В, Е, РР), улучшает работу пищеварительных органов, что делает ее привлекательной для использования в пищевых продуктах. Целью данного исследования является сравнение хлебопекарных свойств тритикалевой, пшеничной и ржаной муки [1].

**Основная часть.** В работе обобщены имеющиеся в литературе данные о макро- и микроэлементном составе муки тритикале. Приводятся результаты исследований хлебопекарных свойств тритикалевой муки по следующим показателям: число падения (ГОСТ ISO 3093-2016), количество и качество клейковины (ГОСТ 27839-2013). Проведены альвеографические (ГОСТ Р 51415-99), фаринографические (ГОСТ ISO 5530-1-2013) и амилографические исследования (ГОСТ 7973-2013). Была проведена серия выпечек хлеба с добавлением тритикалевой муки. Оценены органолептические показатели (ГОСТ 31805-2018) и твердость полученных хлебопекарных изделий (по методике завода-изготовителя прибора текстурометра Stable Micro Systems) [2, 3, 4].

**Выводы.** В работе приводятся данные о хлебопекарных свойствах тритикалевой муки в сравнении наиболее широко используемыми на сегодняшний день видами муки (пшеничной и ржаной). Показан хлебопекарный потенциал муки тритикале и возможность ее применения в качестве дополнительного ингредиента в рецептуре пшеничного хлеба.

**Список использованных источников:**

1. Осенева О.В., Щетилина И.П., Бердыев И.Х. Оценка потребительских свойств обогащенных хлебобулочных изделий с использованием функциональных пищевых ингредиентов. – 2017. – С. 380-388. (дата обращения: 10.02.2025).
2. Т.А. Горянина. Технологические и хлебопекарные свойства зерна сортов тритикале в сравнении с озимой пшеницей и озимой рожью. – С. 30-31. (дата обращения: 11.02.2025).
3. О.В. Сухова. Исследование химического состава зерна тритикале как основного белковосодержащего сырья. – 2013. – С. 85-90. (дата обращения: 11.02.2025).
4. Л.В. Чумикина, Л.И. Арабова, А.Ф. Топунов. Биохимические особенности изменения белкового и ферментного комплексов и клейковины зерна тритикале при проращении. – 2009. – С. 9-12. (дата обращения: 12.02.2025).

Автор \_\_\_\_\_ Чаплина А.А.

Научный руководитель \_\_\_\_\_ Иванова В.А.