

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБОБУЛОЧНОГО ИЗДЕЛИЯ  
ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА  
ТРИТИКАЛЕ**

**Хорольцев Д.А.**

«Национальный исследовательский университет ИТМО»

**Научный руководитель – кандидат технических наук, доцент Головинская О.В.**

«Национальный исследовательский университет ИТМО»

**Аннотация**

Тритикале имеет большую ценность в связи с высоким содержанием незаменимых аминокислот, а также устойчивостью ко многим болезням и вредителям. Исходя из этого, был предложен метод производства хлеба из пророщенного зерна тритикале, отличающийся сбалансированным аминокислотным составом, экологичностью сырья и приятным вкусом.

Приоритетным направлением фундаментальных и прикладных исследований в пищевой индустрии РФ является создание инновационных технологий производства и переработки растительного сырья, направленных на получение новых видов обогащенных и функциональных пищевых продуктов. Первостепенное значение в обеспечении продовольственной безопасности страны традиционно занимает зерновое сырье. В связи с чем наблюдается увеличение промышленного производства зерновой культуры тритикале.

Целью настоящего исследования является разработка рецептуры и технологии хлебобулочного изделия с повышенным содержанием источников биологически активных веществ. При проведении исследования применяли безопасный способ приготовления теста с применением жидкой закваски с применением зернового полуфабриката из пророщенного зерна тритикале. Технологический процесс включает в себя проращивание зерна тритикале, измельчение зерна на диспергаторе, ведение закваски, и затем приготовление теста безопасным способом на жидкой закваске. Выпечка производится в формах. Для измельчения и гомогенизации пророщенного зерна тритикале использовали диспергатор марки РДН-Х производства ООО ИТЦ «ПищМашСервис»

У продукта есть экономический и функциональный потенциал. Были определены органолептические и физико-химические показатели готовых изделий, которые можно оценивать как положительные. В результате совместной работы с технологами ООО «КХ Участие» было принято решение вывести продукт на рынок и протестировать спрос в разных регионах Российской Федерации.

Хорольцев Д.А.

Подпись

Головинская О.В.

Подпись