

УДК 664

Марцінишин С.П., Вічко О.І.

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, м. Тернопіль, Україна

ПІДВИЩЕННЯ СПОЖИВЧОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ З ДОДАВАННЯМ МАТЕРИНКИ

Martsinyshyn S.P., Vichko O.I.

INCREASING THE CONSUMER VALUE OF BAKERY PRODUCTS WITH THE ADDITION OF OREGANO

Хліб і хлібобулочні вироби є невід'ємною частиною харчування людей цілого світу. Аналіз літературних даних показав, що товарообіг хлібних продуктів кожного року суттєво зростає. На сьогоднішній день проведено ряд досліджень по вивченню впливу різноманітних рослинних та тваринних добавок функціонального призначення на якість хлібобулочних виробів. Особливо цікавим є застосування пряних трав, як дикорослих так і культурних рослин. Як правило, дикорослі відрізняються більш сильним ароматом. Це дозволяє розробляти продукти із новими смаками та додатково збагатити біологічно – активними речовинами. Створення таких продуктів можливе за умов збереження цінних природних якостей харчових продуктів та вдосконалення існуючих технологій виробництва.

У представленій роботі функціональну добавку – екстракт материнки використали у рецептурі виготовлення пшеничного хліба.

Материнка звичайна (*Origanum vulgare L.*) – багаторічна лікарська, харчова, ефіроолійна, медоносна рослина родини глухокропивових з коротким кореневищем. Формує ароматні листя, що володіють терпким і в'язким смаком.

У науковій медицині використовують квітучі пагони материнки, які рекомендують для збудження апетиту, при атонії кишечника, як відхаркувальний засіб при кашлі і хворобах дихальних шляхів, при безсонні, ревматизмі і конвульсіях. Материнка входить до складу грудних, потогінних, сечогінних чаїв і збору для полоскання горла. У листках і квітках материнки містяться дубильні речовини, вітамін С, каротин, ефірні олії.

Листки материнки використовують при солінні огірків, для ароматизації квасу, горілчаних настоїв. Ефірна олія з квіток материнки містить тимол, сесквітерпени, вільні спирти, фітонциди. Завдяки цьому материнка має високу антимікробну активність. Рослина входить до складу пряних сумішей для паштетів, начинок з ліверу або м'яса, домашніх ковбас. Материнку додають до смаженого, тушкованого і запеченого м'яса, соусів і підлив. В італійській кухні нею ароматизують піцу. Ще з материнкою готують страви з печериць, що відрізняються ніжним смаком і ароматом.

Добавку вносили в тісто, замішане опарним способом, у вигляді водного екстракту різної концентрації. Якість готових виробів визначали за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Готові вироби порівнювали між собою та зразком без екстракту.

Зважаючи на результати проведеного оцінювання дослідних зразків за зовнішнім виглядом (колір скоринки, стан поверхні, форма виробу), станом м'якушки (колір, рівномірність окрасу, еластичність, пропеченість, липкість, пористість), ароматом і смаком виробів, запропоновано вносити в рецептуру хліба пшеничного екстракти трави материнки для одержання нового виду хлібобулочного продукту, що буде цікавий споживачам.