

## УДК 664.641.2

**О. Петрюк**

*студентка кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу,*

**Р. Вовчок**

*студентка кафедри  
готельно-ресторанного бізнесу,*

**О. Іжевська**

*канд. тех. наук,  
доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу,  
Львівський державний університет фізичної  
культури імені Івана Боберського*

# ЦИКОРІЙ – ЦІННА СИРОВИНА ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНИМИ ІНГРЕДІЄНТАМИ

З розвитком готельно-ресторанного господарства зростає виготовлення хлібобулочних виробів у цих закладах і особливо з функціональними властивостями, оскільки збільшується на них попит споживачів.

Для надання виробам функціональних властивостей використовують рослинну сировину, що містить фізіологічно активні інгредієнти [1]. Такою сировиною можуть бути лікарські рослини, серед яких заслуговує на увагу цикорій коренеплідний та продукти його переробки.

У порошку цикорію (ПЦ) міститься 60 % високомолекулярного полісахариду інуліну, білкові речовини, левулоза, фруктоза, пектин, харчові волокна, поліненасичені жирні кислоти. За даними наукової літератури, у склад цикорію входять 33 мінеральні елементи і вітаміни А, Е, групи В, РР [2].

Проведеними дослідженнями встановлено доцільність використання ПЦ у кількості 7,5 % до маси борошна. За такої кількості інтенсифікується процес бродіння тіста, підвищується його кислотність на 0,5 град, скорочується тривалість вистоювання тістових заготовок.

Цьому сприяють також цукри, внесені в тісто з ПЦ. За додання ПЦ підвищується в'язкість тіста, поліпшується його газоутримувальна здатність. Це є наслідком вмісту у ПЦ клітковини, пектинових речовин. Збільшення в тісті газоутворення та поліпшення його структурно-механічних властивостей зумовлює підвищення на 15 % питомого об'єму хліба та на 3,0 % пористості порівняно зі зразком хліба без додання ПЦ. Шляхом пробних випікань доведено доцільність приготування тіста з ПЦ безопарним способом зі скороченою на 30 хв тривалістю бродіння, що забезпечується застосуванням інтенсивного замішування тіста та підвищенням його кислотності за рахунок кислот, внесених із ПЦ. За більшого дозування ПЦ зменшується формостійкість виробів, з'являється занадто виражений присмак ПЦ.

У хлібі з ПЦ у 3,5 рази збільшується вміст харчових волокон, мінеральних речовин, особливо калію і заліза, а також вітамінів В<sub>1</sub>, В<sub>2</sub>, РР. Упровадження у виробництво булочних виробів, збагачених ПЦ дасть змогу розширити асортимент функціональних продуктів, поліпшити задоволення попиту на ці продукти.

*Ключові слова:* харчові волокна, інулін, левулоза, пектин.

### **Список використаних джерел**

1. Снежкін Ю. Харчові порошки з рослинної сировини. Класифікація, методи отримання, аналіз ринку / Ю. Снежкін, Ж. Петров // *Biotechnologia Acta*. – 2010. – № 5. – С. 43–49.
2. Фоміна О. Цикорій прискорює бродіння і збільшує газоутворення / О. Фоміна, Л. Резнікова // *Хлібопекарська і кондитерська промисловість України*. – 2007. – № 6. – С. 18–19.