



# ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

## Технології хлібних виробів з покращеними показниками якості, безпечності при виробництві та зберіганні за рахунок використання фітоекстрактів

### Призначення та сфера застосування

Нові пшеничні хлібобулочні вироби, технологія яких передбачає використання для вирішення проблем хлібопечення в якості альтернативи поліпшувачам синтетичного походження фітосировини з необхідними технологічними властивостями та цінною фізіологічною дією.

### Основні характеристики, суть розробки

Науково-обґрунтовані практичні заходи вирішення актуальних проблем хлібопечення за рахунок використання фітоекстрактів: регулювання фізичних властивостей тіста, стабілізація якості хлібобулочних виробів за умови коливань сили борошна, збільшення виходу продукції та посилення її захисної дії шляхом використання фітоекстрактів глоду, шипшини і хмелю; удосконалення прискорених технологій, забезпечення отримання продукції високої якості, більш стійкої до черствіння і мікробіологічного псування при скороченні тривалості технологічного циклу на 25-40 % в результаті збагачення борошняних систем дефіцитними нутрієнтами у складі фітоекстрактів глоду, шипшини, хмелю і кропиви при активації пресованих дріжджів (АПД), а також стабілізації біотехнологічних показників, видового складу концентрованої молочнокислої закваски (КМКЗ) за рахунок додавання екстрактів хмелю з селективними антимікробними властивостями. Розроблено рецептури і параметри ведення технологічного процесу для умов роботи за прискореними та традиційними технологіями з урахуванням можливих відхилень якості сировини та особливостей функціонування вітчизняних хлібозаводів та пекарень.

### Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Інвестиційна привабливість даних технологій полягає у ефективності вирішення проблем галузі, можливості заміни поліпшувачів фітосировиною, що дозволяє також надати продукції масового споживання затребувану сучасністю фізіологічну дію. Економічний ефект досягається завдяки збільшенню виходу хліба, скороченню тривалості виробництва, зменшенню повернень з торгівельної мережі в результаті покращення якості продукції, довших термінів збереження нею свіжості, більшої стійкості до мікробіологічного псування, відсутності у складі потенційно шкідливих для здоров'я людини синтетичних добавок при посиленні захисних, зміцнювальних властивостей.

### Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано 6 патентів на нові хлібобулочні вироби та технологію їх виробництва.

### Затребуваність на ринку

Ринок збуту створюваних продуктів широкий, оскільки в Україні, як і всьому світі, переважна більшість споживачів (83,1 % за статистичними даними) віддає перевагу хлібу без добавок синтетичного походження з вираженим хлібним смаком і ароматом, а першопричиною для відмови від покупки хлібобулочних виробів є сумніви в їх безпечності.

### Стан готовності розробки

Технології пройшли промислові випробування та готові до впровадження.



Хліб з хмелевими екстрактами на воді та сироватці у складі АПД та КМКЗ

Хліб з екстрактами глоду на воді у складі АПД та тіста

**Відділ нормативно-технічного забезпечення та метрології**

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,  
e-mail: nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)  
<http://www.onaft.edu.ua>  
тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30

