

## ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОРОЩЕННОГО ГОРОХА

**Кондратенко Р.Г., Кузина Е.Н., Бобкова М.В.**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

Хлеб составляет значительную часть пищевого рациона человека и содержит в себе практически все питательные вещества, а именно: белки, углеводы, витамины группы В, РР и минеральные вещества (кальций, железо, фосфор и др.). Однако в настоящее время среднесуточное потребление хлебобулочных изделий снизилось, что повлекло за собой снижение удовлетворенности организма человека по основным нутриентам.

В связи с этим актуальным является совершенствование ассортимента хлебобулочных изделий за счет использования добавок, позволяющих обогатить их микро- и макронутриентами. К таким добавкам можно отнести бобовые культуры, в частности горох.

Горох – один из богатейших источников растительного белка (22-28%), схожего с белком мяса, т. к. содержит ряд незаменимых аминокислот: цистин, лизин, триптофан, метионин. В состав гороха также входят сахара (более 7%), крахмал (45-47%), жиры (1,3-1,5%), витамины С, РР, Н, витамины группы В и К, каротин, клетчатка. Кроме того горох богат необходимыми для организма человека солями кальция, калия, фосфора и железа. Необходимо отметить, что, несмотря на высокую пищевую ценность, использование гороха ограничено за счет ряда недостатков данной культуры. Общеизвестно, что горох содержит антипитательные вещества, нарушающие деятельность пищеварительной системы человека. Нивелировать данный недостаток можно путем проращивания семян гороха. Пророщенный горох содержит в себе важнейшие биологически активные вещества, обладает целебной и питательной ценностью.

Предварительные исследования технологических свойств пророщенного гороха, проведенные на кафедре «Технология хлебопродуктов», позволили предположить возможность его использования в хлебопечении.

В связи с вышеизложенным целью данных исследований явилось научное обоснование использования диспергированной массы из пророщенного гороха в производстве хлебобулочных изделий. Для реализации поставленной цели были подобраны рецептуры хлебобулочных изделий и определена оптимальная дозировка вносимой добавки.

Объектом исследования являлись тесто и готовые изделия, полученные с внесением диспергированной массы гороха в количестве от 10-25% к массе муки. Оптимальная дозировка добавки составила 15% взамен части муки по унифицированной рецептуре.

Анализ органолептических и физико-химических показателей качества теста и готовых изделий не выявил существенных отличий опытных образцов от контроля, за исключением цвета мякиша (ярко-желтый) и приятного сладковатого вкуса. Данные расчета химического состава и энергетической ценности позволяют рекомендовать полученные хлебобулочные изделия в качестве биологически полноценных продуктов питания для всех возрастных и социальных групп населения страны.