

ПЕРСПЕКТИВИ РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Дзюндзя О.В., канд. техн. наук, доцентка

Херсонський державний аграрно-економічний університет

<https://orcid.org/0000-0002-1996-7065>

Анотація. Розглянуто перспективність розширення асортименту хлібобулочних виробів спеціального призначення за рахунок додавання рослин адаптогенів та їх вплив на здоров'я.

Ключові слова: чіабата, адаптогени, хлібобулочні вироби, лимонник китайський, базилік.

Важливим продуктом харчування, який щоденно вживають є хлібобулочні вироби. Асортимент їх достатньо великий та представлений різноманітною продукцією. Враховуючи сучасні тренди актуальним є виробництво виробів спеціального призначення, зокрема функціонального. Стресові ситуації чинять негативний вплив на здоров'я тому є потреба в створенні продуктів, що дозволяють підвищити опірність організму до інфекцій [1-5]. Саме такий підхід є одним з головних у воєнний та повоєнний періоди та спрямовуватися на відновлення здоров'я нації шляхом вживання продукції спеціального призначення.

Аналізуючи асортимент хлібобулочних виробів, встановлено, що популярністю користується вулична їжа та фаст фуд. Багато закладів ресторанного господарства швидкого харчування використовують булочні вироби для приготування гамбургерів, хот догів, паніні, чіабати, тощо [6]. Однак, недоліком таких виробів є низка біологічна цінність.

З метою розширення асортименту розглянуто можливість виробництва булочок чіабата з додаванням рослин адаптогенів.

Об'єкт дослідження – технологія булочок чіабата збагачених рослинами адаптогенами.

Предмет дослідження – чіабата, рослини адаптогени, лимонник китайський, базилік.

Адаптогени – це природні речовини, переважно рослинного походження, які допомагають організму адаптуватися до стресу, як фізичного, так і емоційного. За даними медичних досліджень вони дозволяють збалансувати роботу різних систем організму, зокрема гормональну, нервову та імунну.

В Україні росте достатньо велика кількість рослин адаптогенів: родіола рожева (золотий корінь), елеутерокок колючий, лимонник китайський, аралія маньчжурська, солодка гола (лакриця), астрагал шерстистоквітковий, заманиха висока, оман високий, деревій звичайний, звіробій звичайний, шипшина, глід, пустирник, кропива дводомна, калина звичайна, обліпіха крушино видна,

часник, цибуля, череда три роздільна, м'ята перцева, базилік та інші. Багато з цих рослин використовують в лікувальних цілях у вигляді настоянок, екстрактів.

Перспективною культурою для харчової промисловості є лимонник китайський. Плоди містять органічні кислоти, вітаміни, мінеральні речовини, фенольні сполуки, флавоноїди, сапоніни та інші речовини, що допомагають організму адаптуватися до стресу, підвищують витривалість та покращує загальний тонус. Медичні дослідження вказують на позитивний вплив на функцію печінки, пам'ять та розумову активність, підвищують імунітет. Відповідно, плоди лимоннику можуть збагатити раціон корисними речовинами. Додавати до складу рецептури тіста його можна у вигляді сушених ягід, порошку, екстракту або витяжки чи насіння [7-11].

Ще однією популярною в кулінарії рослинною є базилік, що надає стравам характерний аромат. Основні компоненти, що надають йому адаптогенних властивостей це ефірні олії, вітаміни, мінерали, флавоноїди, сапоніни, фітонциди, рутин та інші [12-13].

Поєднання базиліку з лимонником китайським у складі рецептури чабати дозволяють отримати булочки з приємним ароматом та легкою приємною кислинкою. В процесі моделювання рецептури використовували порошок плодів лимонника та свіжу зелень базиліку. Відповідно, внесення природних біологічно активних речовин функціонального спрямування дозволяє створити продукцію яка здатна зменшити негативний вплив та підвищити опірність організму.

Впровадження рецептур спеціального призначення з використанням вітчизняних рослин адаптогенів є важливим для сучасного суспільства. Головна ціль таких продуктів це допомогти організму адаптуватися до стресу, підвищити резистентність організму до різного виду подразників та покращити імунітет. Враховуючи, важливість розширення асортименту хлібобулочних виробів, що є основним харчовим продуктом, створення чабати з додаванням лимонника та базиліку є актуальним та важливим для покращення імунітету та відновлення здоров'я нації.

Список використаних джерел

1. Закон України №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Редакція від 16.01.2020 р. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#Text> (дата звернення 05.03.2025).
2. Адаптогени: що це таке й чим вони корисні. URL: <https://life.liga.net/porady/article/adaptogeny-cho-eto-takoe-i-chem-oni-polezny> (дата звернення 06.03.2025).
3. Г. О. Сімахіна, Кочубей- О. В. Литвиненко, Н. В. Науменко, М. В. Побрусило Дієтична добавка адаптогенної дії для екстремальних умов довкілля *Global science: prospects and innovations : proceedings of the 7th International Scientific Conference*, March 1-3, 2024. Liverpool : GB, 2024. Рр. 247-255.
4. Гуліч М.П., Харченко О.О., Петренко О.Д., Ященко О.В., Любарська Л.С. Харчування і стрес: виклики воєнного стану. *Environment & health* 2023, № 3, С. 31-38.
5. І. Беленічев, Н. Горчакова, Н. Савченко, Н. Яковлева, І. Варавка, П. Варванський, К. Беленічев Рослинні та інші адаптогени з актопротекторними властивостями (фітопрепарати

та харчові добавки) *Фітотерапія. Часопис*. 2023. № 3. с. 5-12. <https://doi.org/10.32782/2522-9680-2023-3-5>.

6. Олійник, О. Різні типи концепцій та стандарти ресторану. *Економіка та суспільство*, 2024. Вип.69. <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-135>.

7. Скрипченко Н.В., Джуренко Н.І., Слюсар Г.В. Біохімічні особливості плодів лимонника китайського (*Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill.). *Медична та клінічна хімія*. 2017. Т. 19. № 2.

8. Agnieszka Szopa, Radosław Ekiert , Halina Ekiert Current knowledge of *Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill. (Chinese magnolia vine) as a medicinal plant species: a review on the bioactive components, pharmacological properties, analytical and biotechnological studies. *Phytochem*. 2016, pp. 195-218.

9. L. Gan, B. Chi-Yan Cheng, H. Zhao G. *Schisandra chinensis* Lignans Suppresses the Production of Inflammatory Mediators Regulated by NF- κ B, AP-1, and IRF3 in Lipopolysaccharide-Stimulated RAW264.7 Cells. *Molecules*. 2018. V.23. p. 2-16.

10. Nowak A., Zakt M. Potential of *Schisandra chinensis* (Turcz.) Baill. In Human Health and Nutrition: A Re- view of Current Knowledge and Therapeutic Perspectives. *Nutrients*. 2019. V.11. p. 2-13. <https://doi.org/10.3390/nu11020333>.

11. T. Zhao, F. Wang, Y. Guo Structural characterization of a novel *Schisandra chinensis* polysaccharides and nutritional intervention in immunotoxicity to PCBs. *Carbohydrate Polymers*. 2021. V.258. p. 46-51.

12. Канак, Л. А., Ухань, Т. О., Тітко, А. А. Перспективи використання базиліку для подолання стресу. In The 20th International scientific and practical conference “Technologies, innovative and modern theories of scientists” (May 23–26, 2023) Graz, Austria. International Science Group. 2023. 525 p. (p. 336).

13. Дзюндзя О.В. Використання заквасок та локальних трав в технології хлібобулочних виробів. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу* : матеріали Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (4–5 грудня 2023 року, м. Полтава). Полтава : ПУЕТ, 2024. с. 39-40.

Abstract. This paper discusses the prospects of expanding the range of specialty bakery products by adding adaptogenic plants and their impact on health.

Key words: ciabatta, adaptogens, bakery products, *Schisandra chinensis*, basil.