

УДК 664.641.1

Ф. И. Грязина

Марийский государственный университет, г. Йошкар-Ола

СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗЕРНА В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА

Зерновой пшеничный хлеб является не только вкусным, но и полезным продуктом. В данной работе рассмотрены результаты двух экспериментальных исследований по использованию пророщенных семян зерновых культур и дробленого зерна пшеницы в технологии хлеба. Зерновой хлеб выпекается из пророщенного и специальным образом измельченного зерна пшеницы, в котором сохранены практически все составные части зерна. Это дает основание говорить об исключительной пищевой и биологической ценности хлеба.

Ключевые слова: пророщенное зерно пшеницы, ячменя, тритикале, морковный жмых, качество хлеба.

Bread is a product that everybody eats. It has to be not only delicious, but also healthy. That what is a grain wheat bread is about. In this paper the results of two experimental studies on the use of sprouted and kibbled wheat in the technology of bread are described.

Grain bread is made from sprouted and specially milled wheat that retains virtually all component parts of the corn. This gives grounds to speak about exceptional food and biological value of such bread.

Keywords: sprouted wheat, barley, triticale, carrot cake, bread quality.