**УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ФОКАЧЧІ**

**IMPROVEMENT OF FOCACCIA TECHNOLOGY**

**В.М. Шелудько,** к.т.н., доцент (ПУЕТ)

**Я.Д. Сергєйчук,** магістрант, факультет ХТГРТБ

Важливим напрямом розвитку промисловості є розробка продуктів нового покоління з екологічно безпечної і біологічно цінної рослинної сировини. Сучасні тенденції у кондитерській галузі, які формуються під впливом зростаючого купівельного попиту на продукти харчування, що виробляються з використанням натуральних інгредієнтів, орієнтують науковців на пошук ефективних природних добавок, безпечних і корисних для споживачів.

Аналіз наукових розробок вітчизняних і зарубіжних вчених свідчить про те, що різні природні добавки, що використовуються для виробництва борошняної продукції, недостатньо для виготовлення виробів, суттєвим недоліком яких є низький вміст важливих біологічно активних речовин, зокрема незамінних амінокислот, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, мінеральних речовин, харчових волокон, поліфенольних сполук та ін.

Науковці стверджують, що використання нетрадиційних видів борошна (ячмінне, вівсяне, кукурудзяне і з проса) у виробництві борошняних виробів дає змогу регулювати їх хімічний склад , підвищити їх харчову цінність, розширити асортимент нових виробів функціонального призначення.

Кукурудза здавна вирощувалася на території України, а продукти її переробки увійшли до раціону харчування пересічного українця. Одним із важливих продуктів переробки зернових культур є борошно. Використання кукурудзяного борошна настільки різноманітне, що зустріти його можна навіть у складі косметичних та лікарських засобів, але основне його призначення — харчовий продукт. Відомо, що вживання кукурудзяного борошна сприяє нормалізації кровообігу, зміцненню серцево-судинної системи, уповільненню процесів старіння, сприяє виведенню з організму жирових накопичень. Високий вміст кремнію сприяє підвищенню еластичності кровоносних судин і зміцненню зубів.

Серед населення, особливо у молоді, великим попитом користуються італійські борошняні вироби. Одним із таких виробів є фокачча. Фокачча - це традиційний італійський хліб, який виробляється з різних видів тіста: дріжджового, прісного, здобного.

Рецептура фокаччі походить від Стародавнього Риму. Саме тоді - в античності - її випікали на відкритому вогнищі, що знаходився в центрі житла і називався «focus». У той час люди не мали уявлення, що таке дріжджі, тому використовували для приготування фокаччі борошно, воду, сіль і оливкову олію, яка коштувала набагато дешевше борошна. Згодом ці інгредієнти стали обов'язковими для італійського виробу. Історики припускають, що фокачча є праматір'ю піци, причому так званою «бідною» її варіацією. Якщо спочатку рецепт включав в себе вище перераховані складові, і випічка називалася «panis focacius» («плаский хліб, приготовлений в золі»), то з часом інгредієнтів стало більше. Дотримуючись законів кулінарії, римляни клали на корж все, що є в будинку: оливки, анчоуси, гриби, овочі, сир та інше. Однак сільські жителі вживали фокаччу без будь-яких начинок. Саме завдяки їм випічка дійшла до наших днів з початковою рецептурою. Зараз фокачча зустрічається будь-якої форми і товщини, з добавками, начинкою (наприклад, з оливкової олії і солі, пряних трав і сиру, томатів) або без неї. У різних регіонах Італії є свої рецепти приготування фокаччі. Так, наприклад, існують: focaccia Barese – зі свіжими помідорами та картоплею; focaccia Genovese – з оливковою олією та червоною цибулею; focaccia di Recco - з сиром; focaccia Veneta – солодка фокачча, традиційна великодня страва региону Венето. Класична фокачча, за всіма правилами, готується в кам'яній печі на дровах і подається до закусок, салатів, супів, м'яса або служить основою для сандвічів.

Проведений літературний огляд свідчить, що кукурудзяне борошно не використовувалось в технології фокаччі дотепер, тому завдання є актуальним і існує необхідність таких досліджень.