

## ПОРІВНЯННЯ СКЛАДУ КОНОПЛЯНОГО БОРОШНА, ОТРИМАНОГО ЗА РІЗНИМИ ТЕХНОЛОГІЯМИ

**Сова Н.А.**, канд.техн. наук, доц.,  
**Михненко І.Р.**, магістрант,  
**Чорней К.А.**, асистент,  
**Коваленко Н.В.**, студент

*Дніпровський державний аграрно-економічний університет*

Конопляне борошно – це продукт, отриманий шляхом подрібнення насіння промислових конопель, конопляної макухи або шроту. В залежності від технології отримання конопляне борошно можна поділити на жирне (цільнозернове), напівзнежирене та знежирене. Жирне конопляне борошно отримують шляхом подрібнення насіння промислових конопель, напівзнежирене – подрібненням макухи, а знежирене – шроту.

Конопляне борошно можна використовувати у технології хліба, макаронних, кондитерських борошняних виробів, м'ясопродуктів тощо [1–3] з метою збагачення готових продуктів біологічно цінними компонентами.

Нами проведено порівняння складу напівзнежиреного та знежиреного конопляного борошна (табл. 1).

Таблиця 1 – Порівняльна характеристика напівзнежиреного та знежиреного конопляного борошна

№ з/п	Продукт	Вміст, %*		
		протеїну	жиру	клітковини
1	Конопляне борошно, отримане з макухи	44,01	11,65	13,88
2	Конопляне борошно, отримане зі шроту	26,6	3,74	5,08

\* в перерахунку на сухі речовини.

Напівзнежирене конопляне борошно перевищує знежирене за вмістом протеїну, жиру та клітковини. Але високий вміст жиру в конопляному борошні погіршує структурно-механічні властивості виробів. Таким чином, доцільним буде дослідження можливості використання знежиреного конопляного борошна у технології харчових продуктів.

### Література:

1. Фалендиш Н. О., Зінченко І. М., Блаженко М. С. Особливості виробництва органічного хліба з використанням конопляного борошна. *Харчова промисловість*. 2019. №25. С. 7–13.

2. Бажай-Жежерун С. А., Молодід Т. І. Показники якості хліба, збагаченого продуктами перероблення конопель. *Наукові здобутки молоді* –

---

*вирішенню проблем харчування людства у XXI столітті: матеріали міжнар. наук. конф. молодих учених, аспірантів і студентів. Київ: НУХТ, 2020. – С. 40.*

3. Галенко О. О., Шаповалов В. Ю. Борошно насіння промислових конопель як перспективна білоквісна сировина у технологіях м'ясопродуктів. *Енергетична незалежність сільських територій як пріоритетна модель розвитку: міжнародний та вітчизняний досвід: матеріали I Міжнар. наук.-практ. конф. Полтава: РВВ ПДАА, 2020. С. 137–138.*