

Cherevychna, N.

Bilash B., Samokhvalova O., Oliinyk S., Bolkhovitina O., Cherevychna N. (2026). Assessment of the effect of rosehip powder on the structural and mechanical properties of wheat dough and bread. *Technology Audit and Production Reserves*, 2(3(88)), 53–57.

У статті досліджено можливість використання порошку шипшини у технології хліба з пшеничного борошна. Це розглядається як перспективний напрям підвищення якості тіста та готових виробів завдяки природному вмісту в шипшині біологічно активних речовин. Особлива увага приділена проблемі недостатньої вивченості впливу порошку з цільних плодів шипшини на структурно-механічні властивості тіста і хліба та її вирішенню шляхом проведення комплексних досліджень із використанням сучасних методів.

Ключові слова: bread, dough, rosehip powder, structural and mechanical properties, specific volume.