

УДК 664.66.022.39

О. Б. Шидловська, канд. техн. наук, доц., І. М. Медвідь, Н. В. Баляс

Національний університет харчових технологій, Україна

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ СОЄВИХ ХАРЧОВИХ ВОЛОКОН У
ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА**

O.V. Shydlovska, Ph. D., Assoc. Prof., I.M. Medvid, N.V. Balias

PROSPECTS OF USING SOY DIETARY FIBER IN BREAD TECHNOLOGY

Хліб - один з основних продуктів харчування людини. Найбільшим попитом серед населення користується хліб з пшеничного борошна, який містить мало харчових волокон – цінних компонентів їжі. З метою збагачення хліба харчовими волокнами використовують висівки, фруктові та овочеві порошки, концентрати харчових волокон, борошно круп'яних культур, препарати модифікованої целюлози. Пошук джерел харчових волокон не зупиняється [1]. Харчові волокна, додані в продукти харчування, посилюють синтез вітамінів В₁, В₂, В₆, РР і фолієвої кислоти кишковими бактеріями, прискорюють час проходження їжі по травному тракті, стимулюють моторику кишечника сприятливо впливаючи на його мікрофлору, в результаті чого збільшується частка корисних лактобацил і стрептококів. Особливої уваги заслуговують соєві харчові волокна, які мають високу абсорбційну здатність. Вони представляють собою полісахаридний комплекс клітковини, геміцелюлози та мінеральних речовин. Соєві харчові волокна отримують з клітинних стінок знежирених сім'ядолей соєвих бобів. У своєму складі вони містять 67,7% харчових волокон, з яких 61,5% відносяться до нерозчинних, 6,2% - до розчинних та 20% білків (протеїну).

Соєва клітковина має високі гідрофільні властивості і здатна зв'язувати 8-10 г води/ 1г. Так як, волокна клітковини мають капілярну структуру, утримання води проводиться не тільки їх поверхнею, а й всередині капілярних каналів, в результаті чого волога рівномірно розподіляється і міцно утримується в утвореному тривимірному каркасі, покращуючи структуру готового продукту. Оскільки рідина транспортується в серцевину волокон целюлози по капілярах, консистенція не піддається негативному впливу, що забезпечує стабільність якості продукту. Завдяки високій водоутримуючій та жирозв'язуючій здатності соєву клітковину доцільно додавати в м'ясні вироби, хліб та борошняні кондитерські вироби.

Враховуючи технологічні властивості соєвої клітковини можна стверджувати про доцільність її застосування в технології хліба. Завдяки високій водоутримуючій здатності соєвих харчових волокон, використання їх в технології хліба дозволить збільшити вихід та покращити якісні показники готового виробу.

З огляду на наведені дані, можна стверджувати, що соєва клітковина не тільки є перспективною сировиною для збагачення хліба баластними речовинами, а й забезпечуватиме покращення як технологічних, так і якісних показників хлібобулочних виробів.

Література

1. Дробот, В.И. Использование картофельной клетчатки в технологии хлебобулочных изделий/ В.И. Дробот, А.Н. Грищенко// Хранительна наука, техника и технологии 2013: Научни трудове на УХТ, 18-19 октомври 2013. – Пловдив, 2013. – Т. LX. – С. 105-108.
2. Белокурова, Е.В. Влияние свекловичных пищевых волокон на качество полуфабрикатов мучных кулинарных изделий для предприятий быстрого питания/ Е.В.Белокурова// Хлебопродукты. — 2013. - №1. – С.40-41.