

УДК 664.6

Р.Ю. Кравченко, аспірант

Тернопільський національний технічний університет ім. Івана Пулюя, Україна

ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБА НЕТРАДИЦІЙНОЮ РОСЛИННОЮ СИРОВИНОЮ

R. Kravcheniuk, postgraduate student

ENRICHMENT OF BREAD WITH NON-TRADITIONAL VEGETABLE RAW MATERIALS

Хлібобулочні вироби є одним з основних джерел необхідних організму рослинних білків, вуглеводів, вітамінів, макро- і мікроелементів, харчових волокон. Водночас, технологічне перероблення зерна на борошно супроводжується значними втратами вітамінів і мінеральних речовин, які видаляються разом з висівками і зародком. Особливо це стосується виробів, виготовлених з сортового борошна. Приготування з такого борошна хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів призводить до додаткової втрати важливих біологічно активних речовин.

Оскільки хліб виступає одним із самих масових продуктів харчування, то його доцільно використовувати для корекції харчової та біологічної цінності харчового раціону. Найвний асортимент хліба, що випускається в Україні, досить широкий, проте, хлібобулочних виробів дієтичного, лікувально-профілактичного, спеціального призначення для різних груп населення випускається недостатньо. Крім того, коливання якості сировини, прискорені технології з використанням поліпшувачів і консервантів, проблема дефіциту в борошняних напівфабрикатах вітамінів, мікро- та макроелементів зумовлюють зниження якості пшеничного хліба.

Відомо, що традиційні сорти хліба, що випускає сучасна хлібопекарська промисловість, мають високу енергетичну цінність, проте досить часто характеризуються амінокислотним складом, досить низьким умістом харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин. Тому, пріоритетним завданням хлібопекарського виробництва є формування хлібобулочних виробів, збагачених біологічно активними інгредієнтами. Науковий та практичний досвід свідчить про те, що для вирішення поставленої мети доцільним є включення до рецептур хліба нетрадиційної рослинної сировини, яка є природним біокоректором з високим умістом біологічно активних речовин.

Таким чином, додавання нетрадиційної рослинної сировини до хлібобулочних виробів не тільки підвищує харчову цінність готової продукції, а й одним з перспективних напрямів роботи науковців щодо розширення і вдосконалення продукції з збалансованим хімічним складом та високими показниками якості та покращення технологічних показників виробів.

Внесення такої сировини дозволяє розширити асортимент хлібобулочної продукції, забезпечує надходження мікронутрієнтів з продуктом масового споживання без збільшення енергетичної цінності.