

УДК 664.661

Гайдамака М. - ст. гр. МХм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ФЕРМЕНТОВАНІ НАПОЇ ЯК ФУНКЦІОНАЛЬНИЙ ІНГРЕДІЄНТ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Науковий керівник: к.т.н., доцент Карпик Г. В.

Haidamaka M.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

FERMENTED DRINKS AS A FUNCTIONAL INGREDIENT IN THE PRODUCTION OF BAKERY PRODUCTS

Supervisor: Ph.D., docent Karpyk H.V.

Ключові слова: хлібопекарська промисловість, харчова цінність, соки

Keywords: baking industry, nutritional value, juice

Завданням сучасної хлібопекарської промисловості є розроблення нових видів продуктів функціонального спрямування. У ряді харчових виробництв є досвід виготовлення ферментованих продуктів. До них належать кефір, сметана, квашені овочі та їх суміші, квас, фруктові та овочеві напої тощо. Такі продукти є найбільш повноцінними з огляду на біохімічний та мікробіологічний склад, адже в процесі бродіння накопичується ряд біологічно активних речовин.

З метою застосування ферментованих напоїв у виробництві хлібобулочних виробів проведено літературний пошук наукових розробок і досліджень їх хімічного складу та фізіологічних властивостей. За даними ряду авторів, зброджені овочеві соки мають радіопротекторні властивості, обумовлені комбінованим впливом їх складу та імуногенної активності молочнокислих бактерій. В процесі молочнокислого бродіння в овочевих соках та напоях, поряд з молочною кислотою, збільшується вміст амінокислот, вітаміну С, калію, заліза та зменшується кількість важких металів. В збродженому капустяному соці вміст важких металів знижується в 2,4 рази, а нітратів у двічі. В буряковому соці зростає кількість аспарагінової кислоти, цистину, ізoleyцину, лізину та заліза. Завдяки розвитку колоній корисних бактерій буряковий квас нормалізує мікрофлору кишечника, допомагає знизити ризик серцево-судинних захворювань, очищає організм. Натуральні пробіотики збільшують вироблення вітамінів групи В, травних ферментів, укріплюють імунну систему організму. Ферментовані напої рекомендовано вживати для профілактики виникнення шкірних захворювань, алергії, онкозахворювань.

Ряд фахівців відмічають необхідність споживання даних напоїв тривалий час, що є не завжди можливо. Хлібобулочні вироби в раціоні людей є щодня. Так, середньорічний обсяг споживання хліба масових сортів, закладений у "споживчому кошику", становить 101 кг на рік або 277 г на добу. Наведена інформація дає підстави розглядати доцільність використання ферментованих напоїв у виробництві борошняних виробів. Даний захід сприятиме підвищенню їх харчової цінності й розширенню асортименту хлібобулочних виробів, що так важливо в умовах жорсткої конкуренції серед підприємств галузі.