

УДК 664.66

Л.Бейко, канд. техн. наук, доц.; А. Лялик, канд. техн. наук, ас.; У. П'яла.
Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ЗБАЧАНЕННЯ ХЛІБОПРОДУКТІВ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

L. Beyko, Ph.D, Assoc. Prof.; A. Lyalyk, Ph.D, As.; U. Pyala
VISION OF BREAD PRODUCTS WITH BIOLOGICALLY ACTIVE SUBSTANCES

Асортимент хлібобулочних виробів у нашій країні налічує більш тисячі найменувань. Для розширення асортименту та задоволення смаку споживачів, рецептури та технології виробництва хлібобулочних виробів, постійно пропрцьовуються та удосконалюються.

Науковці та виробники все більше, в теперішній час, уваги приділяють збагаченню хліба різноманітними корисними речовинами. Це надає хлібобулочним виробам лікарських та профілактичних властивостей, які забезпечуються за допомогою додавання необхідних компонентів до рецептури, або виключенням небажаних, і можливістю зміни технологій їх приготування.

Традиційно хлібобулочні вироби в Укарїні виготовляють із житнього та пшеничного борошна. Як додаткову сировину частіше всього додають гречане, вівсяне, кукурудзяне, ячмінне та борошно бобових (соєве, горохове, люпинове).

Хлібобулочні вироби збагачують харчовими волокнами, вітамінами В, РР та мікро та макроелементами. Для того, щоб підвищити харчову і поживну цінність хлібобулочних виробів до них додають сировину збагачену мінеральними речовинами, білками, вітамінами та біологічно активними речовинами. Це, як правило, молочні продукти, продукти із сої, вітамінно-мінеральні премікси, зародки злакових та інші компоненти.

Ці добавки по-різному впливають на організм людини. Зародок зернівки містить у собі усі головні мікроелементи. Зернові оболонки, або висівки, які також додають до хлібобулочних виробів, містять велику кількість вітамінів, особливо групи В, РР, які є важливими для людини в процесі її життєдіяльності.

Хліб з борошна вищого сорту є бідним на основні поживні речовини, тому існує необхідність його збагатити. Натомість збагачення неприродними компонентами (хімічними) має значні недоліки, оскільки в природному стані вони перебувають у найкращому, для засвоєння людиною, стані. Наприклад, фолієва кислота, яка на сьогодні є популярною добавкою у збагаченні хліба, засвоюється лише за участю вітамінів В6 і В12. [1,2] Але оскільки максимальна кількість вітамінів групи В заходиться у висівках, то існує необхідність додавати штучні вітаміни, які попередньо були вилучені.

В той же час, хліб з високим вмістом висівок можна вживати виключно за призначенням лікаря. Справа в тому, що він може причинити шкоду слизовій оболонці та стати причиною загострення деяких хронічних захворювань.

Всесвітня проблема вимивання та збіднення ґрунтів приводить до втрат корисних речовин у зернових. Тому важливо використовувати для виробництва хлібобулочних виробів бошно грубого помелу. Хліб виготовлений з борошна грубого помелу з природними добавками — дуже корисний.

Література

1. Демяненко К.А Тенденції розвитку кондитерського ринку України в сучасних умовах/ К.А. Демяненко // Молодий вчений. —2016. —№ 9 (36). —С. 45–50.
2. Указ Президента України "Про програму профілактики і лікування артеріальної гіпертензії в Україні" від 4 лютого 1999 р. № 117/99/ Верховна Рада України. —Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/117/99>.
3. Борошно стародавніх пшениць, продукти переробки круп'яних культур та шроти у технології хліба./Дробот В.І., Михонік Л.А.,Семенова А.Б., Фалендиш Н. О./ К.-Профкнига 2018 — 188с.
4. Food and health in Europe: a new basis for action. WHO regional publications. European series. —2004. —No. 96. —405 p.