

РОЛЬ ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ВІТАМІНАМИ

Павленко Є.О., гр. Тх-11

Науковий керівник – Чуйкова С.В.,
ВСП «Харківський фаховий коледж харчової
промисловості ДБТУ»

Хлібопродукти являються найпоширенішим продуктом вживання і являється джерелом необхідних організму таких поживних речовин як білків, вуглеводів, макро- і мікроелементів, харчових волокон і особливо вітамінів групи В. Водночас, технологічне перероблення зерна на борошно супроводжується значними втратами вітамінів і мінеральних речовин, які видаляються разом з висівками і зародком.

Принципи збагачення харчових продуктів для підвищення харчової і біологічної цінності виробів: збагачення продуктів масового споживання, які знаходяться у доступі для всіх груп дитячого і дорослого населення, і які регулярно вживаються в щоденному харчуванні; регламентований виробником вміст вітамінів у збагаченому ним продукті харчування, вміст повинен бути достатнім для задоволення 30-50 % середньої добової потреби і не перевищувати її для запобігання гіпервітамінозу; поліпшення харчових продуктів не повинно погіршувати споживних, фізико-хімічних властивостей.

Ефективність збагачених продуктів повинна бути підтверджена, яка демонструє безпеку, відповідні смакові властивості, засвоєння, сприяти суттєвому поліпшенню забезпеченості організму вітамінами, що введені до складу збагачених продуктів. Провідними виробниками хліба та хлібобулочних виробів запропоновані різні шляхи вітамінізації виробів, наприклад, такі як: застосування спеціального помелу зерна, при якому залишок зародка, який багатий жиророзчинними вітамінами, залишається в борошні; збагачення борошна синтетичними вітамінами; застосування особливих рас дріжджів, що включають підвищену кількість вітамінів; внесення до хлібобулочних виробів натуральних збагачувачів.

Отже, можна зробити висновки, що збагачення хлібобулочних виробів вітамінами, є ефективним підвищення харчової цінності й одним з перспективних напрямів роботи щодо розробки і поліпшення продукції з збалансованим хімічним складом та високими показниками якості. За рахунок додавання вітамінів до сировини дозволяє розширити асортимент хлібобулочної продукції.