

## ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНА

**Буряк Л.П., гр. ПТ-18**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Т.М. Попова**  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Борошно (особливо пшеничне) – важливий продукт світової торгівлі, має велике значення у харчуванні людини. Асортимент пшеничного борошна, що виробляється борошномельними заводами України, незмінний упродовж 70 років і обмежений п'ятьма сортами, що не задовольняє потреби сучасного ринку. Згідно з основними положеннями теорії раціонального харчування постає питання виробництва продукції обмеженої калорійності й підвищеної харчової цінності. На сьогоднішній день завдання борошномельної промисловості децю переорієнтовані – важливо створювати продукт, який би не тільки міг нагодувати людину, але й був максимально корисним для споживача. Якість борошна досить легко варіювати та поліпшувати завдяки різноманітним добавкам і концентратам. Саме такі заходи дозволять забезпечити конкурентоспроможність вітчизняних виробників як на внутрішньому так і зовнішньому ринках. Отже, проблема якості борошна та його збагачення як ніколи є актуальною.

У більшості країн, а саме в США, Канаді, Чилі, Угорщині, Великій Британії та Франції, борошно, як продукт наймасовішого вживання, збагачують фоліевою кислотою – синтетичним аналогом природного вітаміну В<sub>9</sub> із розрахунку 220 мкг на 100 г борошна. Інші вітаміни та мікроелементи, які вносяться в премікс, залежно від ситуації в конкретній країні включають вітамін А, цинк, вітаміни D, В<sub>12</sub> та інші вітаміни групи В. Органи охорони здоров'я кожної країни вирішують, які саме мікронутрієнти потрібно внести в премікс, враховуючи потреби в них населення. Наприклад, багато продуктів зі злаків, бобів і горіхів містять багато фітинової кислоти, яка гальмує всмоктування заліза і цинку. У тих країнах, де високий рівень споживання продуктів з зерна і бобових, рекомендують збільшити вміст заліза і цинку в премікс. У північних країнах, де люди більшу частину часу проводять у приміщенні і недостатньо на сонці, рекомендують додавання в борошно вітаміну D.

В Україні розроблено проєкт Закону «Про фортифікацію борошна», який дозволить забезпечити профілактику захворювань і станів, пов'язаних з нестачею в організмі людини вітамінів, мінеральних речовин та мікроелементів, зміцнення та збереження здоров'я населення, поліпшення демографічної ситуації в Україні.