

ВПЛИВ ДІЄТИЧНОЇ ДОБАВКИ «ШРОТ ЗАРОДКІВ ПШЕНИЦІ ХАРЧОВИЙ» НА ХАРЧОВУ ЦІННІСТЬ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

Сердюк Є.Ф., гр. ТХКЗ-25 М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Олійник С.Г.,**

асист. **Кравченко О.І.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Забезпечення раціонального харчування населення є однією з найбільш важливих проблем, що постали перед людством на межі третього тисячоліття. Відомим способом вирішення цієї проблеми є підвищення харчової цінності харчових продуктів, у тому числі і хлібобулочних виробів, за рахунок їх збагачення необхідними для життєдіяльності людини речовинами.

Для підвищення харчової цінності хліба нами рекомендовано використовувати дієтичну добавку «Шрот зародків пшениці харчовий» у кількості 10...20% від маси борошна. Дослідна добавка є природним концентратом цінних речовин – харчових волокон, мінеральних речовин, вітамінів групи В, вітаміну Е та каротиноїдів.

Метою нашої роботи було дослідження харчової цінності хліба, виготовленого з даною добавкою, яку визначали за вмістом вітамінів та харчових волокон у 277 г хліба (добова норма вживання хліба). Також визначали перетравлюваність білків хліба за інтенсивністю їх гідролізу пепсином і трипсином *in vitro*. У якості контрольного зразка використовували ті ж показники хліба, виготовленого без добавок.

Визначено, що за присутності дієтичної добавки в хлібі збільшилася кількість вітаміну Е у 1,1...1,6 разів, В₁ – 1,1-1,26 рази, В₂ – 3,13-4,75 рази, В₆ – 1,24-1,5 рази, РР – 1,02-1,1рази. Важливим є те, що у разі внесення добавки хліб збагачується каротиноїдами, тоді як хліб без добавки каротиноїдів не містить взагалі. Значно підвищується і вміст у хлібі харчових волокон, що дозволяє забезпечити 16,0...54,4% добової потреби людини у цих речовинах.

Додавання дієтичної добавки знижує ступінь ферментативного гідролізу білків хліба, порівняно з хлібом без добавок, як на пепсиновій стадії (на 20,5...63,6%), так і на трипсиновій стадії (на 15,4... 25,4%) їх гідролітичного розщеплення, що в цілому призводить до зниження енергетичної цінності хліба.

Таким чином, отримані результати дають підставу судити про перспективність розробки технології хліба пшеничного з використанням дієтичної добавки «Шрот зародків пшениці харчовий».