

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З ПРОРОЩЕНИХ ЗЛАКІВ У НОВИХ ТЕХНОЛОГІЯХ ХАРЧОВОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ

Лисиця О.О., гр. ТХ-2-10

Науковий керівник – асист. **Галєсний І.В.**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Однією з головних проблем сучасної людини є занадто швидкий темп життя в результаті якого виникають проблеми пов'язані з неправильним харчуванням, незбалансованістю раціону і, в результаті, отримання недостатньої кількості поживних речовин, вітамінів, мікронутрієнтів.

Саме тому достатньо актуальним питанням є виготовлення продуктів харчування підвищеної біологічної та харчової цінності. Такі продукти дуже концентровані, висококалорійні, мають специфічну метаболічну спрямованість - білкову, вуглеводну, жирову або вітамінно-мінеральну, а також певну цільову спрямованість (збільшення м'язової маси, збільшення швидкості метаболізму й енергоутворення, зниження маси тіла й ін.).

Здавна відомо, що зерно пророщене до паростка довжиною 1-1,5 мм – є найкориснішим продуктом. Це пояснюється тим, що при проростанні кількість вітамінів в ньому збільшується в десятки разів, також, при цьому підвищується засвоюваність поживних речовин, котрі природнім шляхом синтезуються самим зерном. Окрім того, пророщені зерна містять значну кількість біологічно-активних речовин, в тому числі амінокислоти, харчові волокна, мінеральні речовини та велику кількість інших компонентів.

Борошно із зерен пророщених злаків є цінним біологічно активним продуктом, який можна використовувати як добавку до різних видів харчових продуктів. Воно підвищує харчову цінність, покращує смакові якості, стабілізує структуру за рахунок високої гігроскопічності. Воно має високі поживні та дієтичні властивості, тому продукти з його застосуванням можна рекомендувати для вживання всім верствам населення. Його можна використовувати при приготуванні хліба та кондитерських виробів, напоїв, салатів, сухих сніданків, каш, перших та других страв, а також гарнірів.

Розробка та широкий випуск у великих масштабах продуктів із додаванням борошна із пророщених злаків дасть змогу створити нову галузь харчової промисловості, підняти на новий рівень виготовлення продуктів корисних для населення, що сприяють покращенню здоров'я нації та країни.