

ВИКОРИСТАННЯ БАТАТУ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ

Кужиль Н.О., гр. ОП-4-1

Науковий керівник – асист. Миколів Т.І.
Національний університет харчових технологій

Хлібобулочні вироби в Україні, як і в усьому світі, є одними з найважливіших продуктів харчування. У розв'язанні проблеми поліпшення здоров'я населення важливу роль можуть відіграти хлібобулочні вироби оздоровчого, функціонального призначення. Як свідчить світовий і вітчизняний досвід, одним з ефективних шляхів поповнення недостатнього надходження макро- та мікронутрієнтів зі звичайним раціоном є збагачення цими нутрієнтами продуктів масового споживання, зокрема борошна та хлібобулочних виробів.

Батат є малопоширеною в Україні овочевою культурою, водночас його вирощують в більшості тропічних та субтропічних країн земної кулі. Бульби батату – довгі, потовщені кореневища, масою близько 300 г, з ніжною соковитою солодкуватою м'якоттю білого, рожевого або блідо-жовтого забарвлення і тонкою шкіркою. За хімічним складом бульби батату містять 25...31% сухих речовин, 17...25% крохмалю, 1,5...2,0% білку, 1,3% клітковини, 0,6% жиру.

Для підвищення харчової цінності та розширення асортименту хлібобулочних виробів пропонується використання пюре батату в технології виробництва хлібу. Додавання пюре батату суттєво підвищує вміст у виробах білків, жирів, вуглеводів, харчових волокон, золи, вітамінів, зокрема А, Е, С, групи В, мінеральних елементів: калію, магнію, натрію, фосфору, заліза, марганцю, міді, селену, цинку.

При додаванні пюре батату покращуються фізичні властивості тіста, зміцнюється клейковина. Пробні лабораторні випікання свідчать, що введення до рецептури пюре батату дозволяє створювати хлібобулочні вироби з високими органолептичними характеристиками, збільшувати термін зберігання.

Біологічно активні речовини бульб батату позитивно впливають на органи травлення, дихання, серцеву-судинну систему, зміцнюють імунну та нервову систему, а також регулюють баланс води в організмі, стимулюють активність печінки і нирок, знижують артеріальний тиск, сприяють еластичності судин. Батат має низький глікемічний індекс, тому цей коренеплід безпечний для діабетиків.

Таким чином, батат – перспективна сировина для створення хлібних виробів оздоровчого та профілактичного призначення, з високою харчовою та біологічною цінністю.