

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДІЄТИЧНИХ ДОБАВОК НА ОСНОВІ ПОЛІСОЛУ В ТЕХНОЛОГІЇ ПРОДУКТІВ ОЗДОРОВЧОЇ СПРЯМОВАНОСТІ

Говоруха О.О., Колісніченко Т.М., гр. ХТД-75М

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **В.В. Євлаш**,
канд. техн. наук, доц. **Н.В. Мурликіна**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для поліпшення харчового статусу людини актуальним стало введення до раціону харчування різноманітних дієтичних добавок. Однією з поширених добавок є полісол, що є натуральним продуктом, виготовленим із пророслих зерен злакових культур (солоду) ячменю, жита, вівса, пшениці, кукурудзи й ін. Полісол і добавки на його основі є джерелом таких цінних і життєво важливих нутрієнтів як вуглеводи, амінокислоти, вітаміни, макро- і мікроелементи. Тому актуальним є завдання визначення хімічного складу полісолу та дієтичних добавок на його основі. Метою роботи було теоретичне дослідження хімічного складу дієтичної добавки полісол, представленої на ринку харчових інгредієнтів України.

Згідно з літературними даними дієтичні добавки на основі полісолу містять 75–79% сухих речовин, у тому числі 3,5–4,5% білкових речовин, 65–76% вуглеводів, 1,1–2,5% золи. Білкові речовини представлені високо- (46–53%), середньо- (15–22%) і низькомолекулярними сполуками. Вуглеводи полісолу включають гумі-речовини, декстрини, мальтозу, мальтотриозу, мальтотетрозу, сахарозу, глюкозу, фруктозу, ксилозу.

Вітамінний профіль полісолу включає вітамін С (1140–2280 мкг/г), тіамін (3,0–4,0 мкг/г), рибофлавін (3,1–8,0 мкг/г), пантотенову кислоту (32–35 мкг/г), піридоксин (6,2–6,5 мкг/г), нікотинову кислоту (120–375 мкг/г), біотин (0,30–0,65 мкг/г). Основними мінеральними елементами полісолу є Молібден, Цинк, Селен, Бор, Хром, Ванадій, Манган, Ферум, Купрум, Йод, Флуор, Силіцій, Калій, Магній, Кальцій, Фосфор.

Застосовують такі добавки індивідуально та у складі зокрема, хлібопекарських і кондитерських виробів. Вони інтенсифікують технологічний процес, поліпшують схожість, аромат, колір і подовжують термін зберігання хлібобулочних виробів. Застосування добавок на основі солодових екстрактів позитивно впливає на біохімічні та мікробіологічні процеси, підвищує газоутворення в тісті. Таким чином, розробка харчових продуктів із використанням полісолу є перспективним напрямом створення продукції оздоровчої спрямованості.