

СУЧАСНІ ПІДХОДИ ДО ЗБАГАЧЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ХАРЧОВИМИ ВОЛОКНАМИ

Ушкаренко Л.К., 181з-ХК-12м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. **О.В. Самохвалова**
Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Зміни у структурі харчування сучасної людини в бік споживання висококалорійних рафінованих продуктів, особливо на фоні несприятливою екології й невеликого фізичного навантаження, обумовлюють значне зростання низки, таких захворювань, як діабет, рак, атеросклероз та інші, які називають «хворобами цивілізації». З погляду на це харчові волокна (ХВ) є важливими фізіологічно-функціональними інгредієнтами, які сприяють підвищенню опору організму до цих хвороб, які сьогодні мають глобальний характер. До ХВ належить такі біополімери, як целюлоза, геміцелюлоза, пектин, лігнін, що є незамінним фактором харчування. Вони беруть участь у регулюванні моторики кишківника, стимулюють процеси виділення жовчі, здатні до адсорбції важких металів, токсинів та утворення комплексів з надлишками холестерину і виведення їх з організму тощо. З погляду на це, актуальним є завдання створення технологій продуктів харчування, зокрема борошняних кондитерських виробів (БВК), які збагачені харчовими волокнами.

Аналіз літературних джерел свідчить, що сучасними підходами до збагачення БВК харчовими волокнами є застосування:

- сировини з високим вмістом ХВ (цільне зерно, борошно з цільнозмеленого зерна, екструдоване борошно, нетрадиційні види борошна тощо;

- побічних та вторинних продуктів зі значним вмістом ХВ (висівки пшеничні і житні, знежирені залишки олійного виробництва (шроти і жмихи), фруктово-овочеві, порошки, пасти, крупки, пектиновмістні порошки бурякового жому, кріопорошки та інше;

- концентратів препаратів ХВ, які вилучають з відходів переробки овочів, плодів, цитрусових, цукрового буряку, виноградних вичавків, а також препаратів целюлози і її похідних, пектинів, рослинних і мікробних камедей тощо.

Запропоновано вдосконалення технології бісквітного напівфабрикату, збагаченого буряковими волокнами. Присутність освітлених і неосвітлених бурякових волокон не погіршує органолептичні та фізико-хімічні показники якості бісквіту і дозволяє підвищити його харчову цінність, зокрема вміст харчових волокон.