

АКТУАЛЬНІСТЬ І ШЛЯХИ ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ

Буштаков І.С., асп.

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **В.В. Колесник,**

канд. техн. наук, доц. **В.В. Полупан**

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Розробка харчових продуктів спеціального призначення на основі вітчизняної продовольчої сировини є одним із ключових завдань державної політики у сфері здорового харчування. На сьогоднішній день особливе місце посідає розробка та впровадження у виробництво продуктів профілактичного впливу, що містять чималий асортимент біологічно інтенсивних добавок, які здатні нівелювати вплив агресивних факторів навколишнього середовища на людину, тим самим підтримуючи здоров'я та активний спосіб життя.

Макаронні вироби виготовляють з борошна, яке не містить найважливіших вітамінів, мінеральних речовин і незамінних амінокислот. Підвищення біологічної цінності макаронних виробів може бути вирішене шляхом введення до складу додаткових видів сировини або добавок з більш високим, порівняно з пшеничним борошном, вмістом білка, вітамінів та мікронутрієнтів.

Тобто додаткова сировина, яка використовується під час виробництва макаронних виробів має бути зі збалансованим комплексом харчових інгредієнтів, які сприяли б формуванню високих смакових якостей та лікувально-профілактичних властивостей отриманих виробів.

Одним із рішень завдання збагачення макаронних виробів біологічно активними речовинами є застосування композитного борошна, що має високий вміст вітамінів та мінеральних речовин. Вважаємо за доцільне розглянути комбіноване застосування борошна пшеничного з гречаним, лляним, рисовим, кукурудзяним, амарантовим, люпиновим, борошном ціа. В результаті аналітичних досліджень встановлено, що перелічені види борошна відрізняються вищим вмістом білка, ніж пшеничне борошно та мають збалансований амінокислотний склад.

Відповідно до принципу харчової комбінаторики щодо досягнення збалансованості складу, актуальним є підбір оптимального співвідношення сировинних складових макаронних виробів, що забезпечить підвищення харчової цінності кінцевого продукту та сприятиме подоланню дефіцитних станів у харчуванні.