

## ЗЕРНОВІ ХЛІБЦІ – ПРОДУКТИ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

**Буняк О.В., асист.**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Мардар М.Р.**  
Одеська національна академія харчових технологій

В останні роки великою популярністю серед населення нашої країни стали користуватися зернові хлібці – продукти, отримані шляхом термічної обробки крупи або зерна в спеціальних апаратах, які працюють при надлишковому тиску. Причина популярності зернових продуктів, отриманих методом спучування зерен – це зростання добробуту споживачів, зміна їх смакових переваг, більш уважне відношення до свого здоров'я і відповідно до продуктів, які вони споживають. За своїм мінеральним і вітамінним складом зернові хлібці значно багатші за звичайний хліб. Хлібці можуть бути виготовлені із зерна будь-якої круп'яної культури або зернової суміші (пшениці і жита, гречки і ячменю, рису і кукурудзи), а також збагачені різними видами добавок.

Згідно з проведеними маркетинговими дослідженнями споживчих переваг, для 30 % важливий смак хлібців, для 25 % – здатність хлібців допомогти в дієті, направлений на корекцію маси тіла і фігури, для 22 % – зберегти і поліпшити здоров'я.

Проведений аналіз асортименту зернових хлібців показав, що він досить обмежений, багато продуктів не збалансовані за співвідношенням основних харчових речовин, ряд хлібців містять харчові добавки. Тому в Одеській національній академії харчових технологій проводяться дослідження в області розробки і товарознавчій оцінці якості нового виду зернових продуктів отриманих методом спучення цілого зерна з включенням різних видів біологічних добавок з метою розширення асортименту продуктів лікувально-профілактичного призначення.