

ПЕРЕВАГИ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНОЇ СИРОВИНИ В ХЛІБОПЕКАРНІЙ ПРОМИСЛОВОСТІ УКРАЇНИ

Гріщенко А.В., асп.
Одеський національний технологічний університет,
м. Одеса, Україна

Харчова промисловість є однією з провідних галузей промисловості України, яка забезпечує стабільне постачання населення необхідними продуктами харчування, та формує продовольчу безпеку країни. Правильне харчування сприяє профілактиці захворювань, подовженню життя людей та підвищенню їх працездатності. Тому основним завданням харчової промисловості, є розроблення та впровадження нових харчових продуктів, що дозволить покращити існуючий раціон за рахунок балансу необхідних поживних речовин.

Першочергове місце серед харчових продуктів що споживають українці займає хліб та хлібобулочні вироби, щоденне споживання хліба дозволяє вважати його одним з найважливіших продуктів харчування серед населення нашої держави. На сьогодні забезпечення населення традиційними видами і сортами пшеничного хліба залишається дуже важливим, при цьому зростає попит на хлібобулочні вироби лікувально-профілактичного та функціонального призначення. Однак в хлібі виявленій дефіцит незамінних амінокислот, макро- і мікроелементів (кальцію, йоду, заліза та ін.), а також вітамінів. Тому актуальним завданням є вдосконалення уже існуючих рецептур, а також розроблення нових з метою підвищення харчової цінності та покращення хімічного складу готової продукції, що у свою чергу дозволить суттєво і з мінімальними витратами впливати на здоров'я населення та розширювати асортимент хлібобулочних виробів та хлібу.

Для вирішення цього питання використовують добавки з нетрадиційної рослинної сировини, яка є джерелом біологічно-активних речовин, що позитивно впливають на організм людини. Біологічно активні речовини не лише забезпечують організм людини енергетичним матеріалом, а й оптимізують і контролюють конкретні фізіологічні функції, сприяють поліпшенню стану здоров'я та прискорюють процес одужання. Аналіз літературних даних, присвячених вивченню використання нетрадиційної сировини, характеризує її як перспективне джерело харчових волокон, дефіцитних мінеральних речовин, білків, біологічно активних ліпідів та вітамінів, що свідчить про доцільність досліджень, спрямованих на вивчення можливості їх застосування в хлібопеченні.

Асортимент хлібобулочних виробів, що випускається в Україні, досить широкий, однак виробів дієтичного та лікувально-профілактичного, спрямування недостатньо і їх частка в загальному об'ємі виробництва не перевищує 1-2 %. З метою розробки хлібобулочних виробів підвищеної біологічної цінності використовують різноманітну нетрадиційну для хлібопекарської галузі сировину:

– Використання шротів олійних культур (насіння гарбуза, кунжуту, льону, волоського горіха, розторопші, обліпихи тощо) які впливають на інтенсивність бродіння (газоутворення), формостійкість, збільшує питомий об'єм хліба, термін збереження свіжості і є джерелом вітамінів та мікроелементів. Так, наприклад, застосування шроту льону у виробництві хлібобулочних виробів дозволить збагатити хімічний склад хліба білком, поліненасиченими жирними кислотами, харчовими волокнами, вітамінами і мінеральними речовинами а водорозчинні полісахариди, які містяться в шроті льону зменшують рівень глюкози та холестерину в крові.

– Використання фітосировини (овочеві та фруктові порошки, рослинні екстракти, пряні трави, та ін). Так, наприклад, введення до рецептури виноградних порошоків пришвидшує процес бродіння тіста, позитивно впливає на технологічні і органолептичні показники виробів, а також завдяки внесенню виноградних порошоків можна знизити цукроємність готового продукту.

– Використання різних видів борошна (амарант, чіа, гарбуз тощо) в тому числі борошна круп'яних культур (рисове, кукурудзяне, сорго та борошно гречки в тому числі із зеленої). Використання нетрадиційних видів борошна або їх сумішей забезпечує поліпшення вітамінного та мінерального складу продукту, впливає на структурно-механічні і реологічні властивості. Важливо відмітити, що використання сумішей борошна дозволяють розробити рецептури безглютенових хлібобулочних виробів, які є безпечними для хворих на целіакію.

Оскільки хліб є продуктом масового споживання, його збагачення біологічно активними речовинами є актуальним напрямком розширення асортименту хлібобулочних виробів функціонального призначення, кількість яких на українському ринку є обмеженою. Таким чином використання сировини, яка містить біологічно активні речовини в якості рецептурного компонента хлібобулочних виробів дозволяє урізноманітнити асортимент та отримати вироби з більш збалансованим хімічним складом, а також сприяє підвищенню рівня безпеки продуктів і фізіологічного ефекту від їх застосування в раціоні харчування.