

4. РОЗРОБЛЕННЯ РЕЦЕПТУРИ ЗЕРНОВОГО ХЛІБА, ДО СКЛАДУ ЯКОГО ВХОДИТЬ НЕПОДРІБНЕНЕ ЗЕРНО

**О.В. Чабала
В.М. Махинько**

Незбалансоване харчування, екологічно несприятливі умови проживання, антропогенно забруднені продукти — всі ці фактори призводять до того, що значна частина населення України страждає на різноманітні захворювання. Частковим вирішенням цієї проблеми є щоденне вживання продуктів лікувального-профілактичного характеру, зокрема, зернового хліба. Високий вміст у ньому баластних речовин (незасвоюваних полісахаридів), які стимулюють і нормалізують роботу шлунково-кишкового тракту, посилюють перистальтику кишечника, завдяки високій гідрофільності і адсорбційній здатності зв'язують в кишечнику солі важких металів, радіонукліди і сприяють виведенню їх з організму, робить зернові продукти незамінними, особливо для населення територій, що постраждали від радіаційного забруднення. Робота присвячена розробленню рецептури і підбору технологічних параметрів процесу приготування зернового хліба, до складу якого входить від 10 до 60 % цілого зерна.