

12. Перспективи використання сорго в технології хлібобулочних виробів

Юлія Приходько, Віра Дробот

Національний університет харчових технологій

Вступ. Несприятлива екологія, низька біологічна та харчова цінність сучасних харчових продуктів та інші фактори призвели до значного погіршення стану здоров'я населення України. Хліб один з найбільш уживаних населенням продуктів харчування. Перспективним напрямом розширення асортименту виробів спеціального призначення є використання нетрадиційних видів борошна, що дає можливість створювати нові вироби з поліпшеним хімічним складом.

Матеріали та методи. Сорго є надзвичайно перспективною культурою в Україні через високу посухостійкість, врожайність та стабільний попит на експорт. З кожним роком посіви цієї зернової культури збільшуються, і сягають понад 65 тис. га. Зернове сорго переробляють на крупу, борошно, крохмаль, патоку, спирт та кормові потреби.

Результати. Борошно з зерна сорго не містить білків, що утворюють клейковину, а саме гліадинової фракції. Таке борошно дозволено використовувати для виготовлення безглютенової продукції для хворих на целиацію. Соргове борошно порівняно з пшеничним містить більшу в 1,5 рази кількість білків, які здатні зменшувати рівень холестерину в крові та нормалізувати роботу шлунку, жирів, що містять в своєму складі 83 – 88 % ненасичених жирних кислот, в тому числі лінолеву – 38 – 42 мг і ліноленову – 3 – 4 мг/100г, являються важливим джерелом профілактики атеросклерозу, хвороб серця та судин. Це борошно також багате марганцем – 24,8, міддю – 2,94 і молібденом – 0,6 мг/кг, фенольними та дубильними речовинами які мають протиракові та кардіозахисні властивості.

Висновки. Таким чином борошно з зерна сорго є цінною сировиною для забезпечення організму людини майже всіма необхідними харчовими речовинами – білками і амінокислотами, жирами, вуглеводами, вітамінами, макро – і мікроелементами. Тому є надзвичайно перспективним для використання у хлібопеченні з метою розширення асортименту виробів оздоровчої дії.