

АЛЬТЕРНАТИВНІ ДЖЕРЕЛА ЗБАГАЧЕННЯ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ХАРЧОВИМИ ВОЛОКНАМИ

С.В. Олійник

О.С. Кобець

О.В. Арпуль

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Борошняні кондитерські вироби (БКВ) славляться своєю естетичністю, апетитністю, підвищеною калорійністю, але не хімічним складом, так як він незбалансований: містить значну кількість жирів та легкозасвоюваних вуглеводів містить небагато корисних для організму людини речовин. Над вирішенням проблеми збагачення раціону людини функціональними продуктами уже не одне десятиліття працюють вчені і технологи. Давно не новина, що для покращення харчових властивостей та хімічного складу БКВ їх збагачують функціональними речовинами. На сьогоднішній день одними з найпоширеніших таких компонентів є харчові волокна [1].

Проаналізувавши публікації щодо підвищення харчової цінності БКВ можна виділити наступні способи збагачення їх харчовими волокнами:

- цілісне використання сировини, що містить харчові волокна, наприклад цільнозмеленого борошна;
- додавання вторинних продуктів із високим вмістом харчових волокон (висівок, шротів і жмихів олійних та технічних культур, плодово-ягідних та овочевих порошків, паст, концентратів, бурякового жому тощо);
- введення очищених препаратів-концентратів харчових волокон, які виділені зі злаків, вторинної або нетрадиційної рослинної сировини, – целюлози та її похідних, пектину, камедей, яблучних харчових волокон тощо [2].

Найбільшого застосування у БКВ набули добавки з рослинної вторинної сировини (плодово-ягідні та овочеві порошки, пасти, концентрати, яблучні харчові волокна). Економічно вигідно і ефективно з технологічної точки зору збагачувати висівками, жмихами олійних культур та буряковим жомом, так як така сировина є вторинною у виробництві основної, а отже є дешевою і одночасно містить у своєму складі значну кількість харчових волокон.

Збагачення борошняних кондитерських виробів харчовими волокнами – один з найефективніших шляхів збільшення їх функціональності, розширення асортименту і удосконалення цього уже давно популярного серед населення нашої країни продукту.

Література:

1. Сидорова, Л. Н. Пищевые волокна в производстве кондитерских изделий / Л. Н. Сидорова, З. Г. Скобельская, М. В. Головенко // Кондитерское производство. – 2008. – № 2. – С. 18–20.
2. Дудкин, М. С. Новые продукты питания / М. С. Дудкин, Л. Ф. Щелкунов. – М. : Наука, 1998. – 304 с.