

## 11. Перспективні джерела харчових волокон для збагачення борошняних кондитерських виробів

Олена Кобець, Віктор Доценко, Оксана Арпуль  
*Національний університет харчових технологій*

**Вступ.** Одним з перспективних напрямків у розвитку вітчизняної харчової галузі є створення нових продуктів харчування, які збагачені біологічно активними речовинами, із заданими властивостями, з модифікованим хімічним складом, лікувально-профілактичного призначення. В інноваційних проєктах харчової індустрії переважають терміни «збагачення» і «натуральність». Тому на українському ринку збільшується попит на продукти, збагачені натуральними функціональними добавками.

**Результати.** Основною з груп харчових функціональних інгредієнтів являються харчові волокна, які представляють собою високомолекулярні вуглеводи, переважно рослинної природи, такі як целюлоза, геміцелюлоза, пектинові речовини, камеді та лігнін. Харчові волокна, з одного боку, є фізіологічно-функціональними інгредієнтами, які здатні надавати сприятливий фізіологічний вплив на окремі системи організму людини, а з іншого – вони мають технологічні властивості харчових добавок, які регулюють структуру та фізико-хімічні властивості харчових продуктів.

Аналіз публікацій щодо досвіду підвищення харчової цінності хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів дозволив виділити наступні шляхи їх збагачення харчовими волокнами:

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

Враховуючи майже п'ятдесятирічний досвід спеціалістів у галузі створення продукції, збагаченої харчовими волокнами і сьогодні не можна сказати, що ця проблема є вирішеною. Серед причин такого становища можна назвати наступні: обмеженість застосування ХВ через нестачу джерел сировини; нестабільність хімічного складу та властивостей через зміни, які не контролюються в процесі технологічної обробки сировини; відносно велика їх вартість.

**Висновки.** З огляду на важливість завдання створення харчових продуктів із підвищеним вмістом харчових волокон, нами вивчається можливість застосування нових добавок у технологіях борошняних кондитерських виробів.

### Література

1. Сидорова, Л. Н. Пищевые волокна в производстве кондитерских изделий [Текст] / Л. Н. Сидорова, З. Г. Скобельская, М. В. Головенко // Кондитерское производство. – 2008. – № 2. – С. 18–20.
2. Ипатова, Л. Г. Физиологические и технологические аспекты применения пищевых волокон [Текст] / Л. Г. Ипатова, А. А. Кочеткова, О. Г. Шубина, Т. А. Духу, М. А. Левачева // Пищевая промышленность. – 2004. – № 1. – С. 14