

Концентрат сироватковий білковий сухий у технології хлібобулочних виробів

Володимир Білохатнюк, Анастасія Скалозуб
Олена Білик, Оксана Кочубей-Литвиненко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Над вирішенням проблеми підвищення харчової та біологічної цінності хлібобулочних виробів, надання їм функціональних властивостей в останні десятиліття працює багато науковців. Харчування людей похилого віку потребує створення асортименту хлібобулочних виробів, нутрієнтно адекватних специфіці їх потреб. Рациональне харчування людей похилого віку може зменшити кількість найпоширеніших захворювань цієї групи населення, таких, як цукровий діабет, захворювання опорно-рухового апарату, шлунково-кишкового тракту, органів зору, серцево-судинних.

Принцип первісної профілактики та лікування людей похилого віку – перехід на адекватне харчування з достатнім вмістом кальцію, магнію, міді, цинку та інших мікроелементів, вітамінів D, A, E, C, групи B, білків і пептидів (колагену), необхідних для побудови кісткової та хрящової тканини, поліненасичених жирних кислот, пробіотиків і пребіотиків. Тому розроблення продуктів геродієтичного харчування із функціональними властивостями є дуже важливим у сучасних умовах.

Для забезпечення оптимального співвідношення в їжі всіх амінокислот важливо, щоб кількість тваринних білків становила не менш як 50 %, бажано за рахунок молочних продуктів та риби. Молочні продукти разом з підвищенням харчової цінності хлібобулочних виробів подовжують їх тривалість зберігання.

На сьогодні цікавою та досить перспективною добавкою у виробництві хлібобулочної продукції геродієтичного харчування може стати концентрат сироватковий білковий сухий «КСБ-УФ-65» (КСБС). КСБС – сироватковий протеїн, що є побічним продуктом виробництва сиру. Він відноситься до «повноцінних» білків, містить всі необхідні амінокислоти, дуже легко і швидко засвоюється організмом.

КСБС рекомендується до раціону харчування як додаткове джерело білка, заліза, міді, цинку, марганцю, селену, йоду, а також для підвищення рівня глутатіону, зниження рівня тригліцеридів, підвищення функції імунної системи організму людини.

Використання КСБС у технології хлібобулочних виробів може бути перспективною основою виробництва комплексних хлібопекарських поліпшувачів для подовження тривалості свіжості хлібобулочних виробів, за рахунок внесення додаткових білків у тістову систему, що підвищує водопоглинальну здатність тіста.

Висновок. Отже, хлібобулочні вироби з доданням КСБС у перспективі можуть мати не лише привабливі органолептичні показники, подовжений термін зберігання, а завдяки багатому білковому складі бути вельми корисними для всіх верств населення, не тільки для людей похилого віку, для яких такі продукти взагалі мають шанс стати незамінними.