

ТЕХНОЛОГІЧНІ АСПЕКТИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ФУНКЦІОНАЛЬНОГО ТА ДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Абрамова А.Г. к.т.н., Коваль О.В., к.т.н.
Національний університет харчових технологій
м. Київ

Здоров'я – це один з найголовніших соціальних аспектів, що впливає на якість та тривалість життя людини. На стан здоров'я окремої людини та населення в цілому впливає ряд факторів: спадковість, соціально-економічні фактори, харчування, рівень розвитку медицини, природні умови проживання та стан навколишнього середовища.

Одним з вагомих чинників, що безпосередньо впливають на стан здоров'я населення є якість та повноцінність харчових продуктів. В умовах сучасного ритму життя, в більшості країнах світу однією з фізіологічно-гігієнічних проблем є погіршення якості харчування населення. Першочергово це пов'язано з тим, що значно збільшився рівень споживання рафінованої продукції (такі харчові продукти практично не містять мікро- та макронутрієнти) та висококалорійних кулінарних виробів швидкого приготування. Також в результаті аграрної селекції виведені нові сорти плодово-овочевої сировини, які характеризуються більш привабливим зовнішнім виглядом та тривалим терміном зберігання, але як наслідок мають знижений вітамінно-мінеральний склад. Таким чином, у світі зростає негативна динаміка споживання неповноцінних раціонів, що є незбалансованими за вимогами нутриціології.

З огляду на вищезазначене в багатьох країнах світу на законодавчому рівні впроваджені програми з покращення хімічного складу харчових продуктів, розроблення функціональних та лікувально-оздоровчих виробів.

Серед різноманітного асортименту харчових продуктів великим попитом у населення користуються солодощі, а саме борошняні кондитерські вироби (БКВ). Більшість БКВ є висококалорійними харчовими продуктами, що характеризуються низькою біологічною цінністю. З метою збагачення БКВ та покращення їх харчової цінності доцільним є внесення в рецептурний склад харчових волокон, білокмісних продуктів, вітамінів, мінеральних речовин, поліненасичених жирних кислот, тощо.

Для підвищення біологічної цінності БКВ застосовується білокмісна сировина тваринного та рослинного походження. Джерелом повноцінного білка є продукти переробки молока – сухе молоко, суха або згущена молочна сироватка, маслянка, казеїнати.

Важливим джерелом харчових білків є продукти переробки оліє-жирової промисловості – шроти масляничних культур (соняшниковий, кукурудзяний, лляний, кунжутний, соєвий і т.д.), які також характеризуються високим вмістом мікро- та макронутрієнтів. Також, з метою покращення харчової цінності борошняних виробів, актуальним є застосування білкових препаратів з м'ясної сировини, в кількості 1% до маси борошна з урахуванням сухих речовин.

Нами розроблено технологію бісквітних виробів функціонального призначення із застосуванням кунжутного та лляного шротів, що забезпечує добову норму споживання ω -3 на 19 – 40%, а ω -6 на 15 – 30%. Також нами розроблено технологію бісквітів типу «червоний оксамит» шляхом застосування рослинної сировини багаті на антоціани – сублімовані порошки чорноплідної горобини та вишні.

Проведено комплексну оцінку якості розроблених видів БКВ та визначено, що нові види бісквітних виробів заслуговують оцінку «відмінно».

Удосконалення технології кондитерських виробів дозволить розширити асортимент функціональних харчових продуктів, що рекомендуються до споживання всім групам населення.