

СУЧАСНІ ТЕНДЕНЦІЇ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ НА ЗЕРНОВІЙ ОСНОВІ

Світлана Бажай-Жежерун, Людмила Береза-Кіндзерська

Національний університет харчових технологій

Джамал Рахметов

Національний ботанічний сад ім. М. М. Гришка НАН України

На сьогодні у харчовій галузі відмічається тенденція щодо створення інноваційної харчової продукції. Розроблення продуктів оздоровчого та функціонального призначення на зерновій основі, здійснюється за напрямками поліпшення білкового складу, збагачення природним харчовими сорбентами, вітамінізації та мінералізації, застосування натуральних БАС.

Одним із шляхів підвищення якості традиційних зернових продуктів є удосконалення способів підготовки сировини. Нами розроблено та науково обґрунтовано спосіб отримання пластівців підвищеної біологічної цінності із зернових культур, який передбачає лущення зерна та подальше короткочасне оброблення інфрачервоним чи ультрафіолетовим опроміненням під час тривалого кондиціонування зерна за низьких температур, яке сприяє його біологічному активуванню. За такої підготовки вміст у зерні усіх водорозчинних вітамінів збільшується у 2,0 – 2,5 рази, кількість токоферолу зростає у 5-7 разів, речовин з Р-вітамінною активністю збільшується у 2,5 рази.

Вивчалась можливість покращення складу продуктів на зерновій основі шляхом комбінування основної сировини з нетрадиційною, яка є джерелом цінних нутрієнтів – щавнатом (*Rumex patientia* L. × *Rumex tianschanicus* Losinsky) [1] і смикавцем їстівним (*Cyperus esculentus* L.) [2], вирощеними на дослідних ділянках Національного ботанічного саду ім. М. М. Гришка НАН України. Встановлено, що збагачення хлібобулочних виробів зазначеними видами сировини сприяє підвищенню вмісту білка на 10-12 %, а також дозволяє збагатити продукти харчовими волокнами, вітамінами та мінеральними речовинами.

Отримані результати мають соціально-практичне значення, оскільки сприяють розширенню асортименту традиційних продуктів на зерновій основі.

Література.

1. Бажай-Жежерун С. А., Рахметов Д.Б. . Харчова цінність щавнату // Харчова промисловість.-К.: НУХТ. – 2014. – №16. – С15-19.
- 2.Д. Рахметов, Рахметова, В. Миколайчук Чуфа — Перспективна культура комплексного використання. [Електронний ресурс]. Режим доступу: <https://propozitsiya.com/ua/chufa-perspektivna-kultura-kompleksnogo-vikoristannya>.

