

ВПЛИВ ПОЛІПШУВАЧІВ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ НА ОРГАНІЗМ ЛЮДИНИ

Маргарита Лабжинська, Наталія Володченко
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна
Email: labzhynska@gmail.com

Сучасний ринок вимагає від виробників харчових продуктів постійного розвитку та удосконалення для збереження конкурентоспроможності та задоволення потреб споживачів. Актуальними задачами, які постають перед виробниками хлібопекарської продукції, є забезпечення різноманітного асортименту хлібобулочних та здобних виробів із направленими функціональними властивостями для різних груп споживачів та подовженим терміном зберігання. Розширення асортименту хлібобулочних виробів забезпечується шляхом введення до складу рецептурних компонентів поряд із традиційною основною сировиною додаткової сировини із різноманітними властивостями для забезпечення готового продукту наперед визначеними властивостями.

На світовому ринку існує велике різноманіття харчових добавок для хлібопекарської промисловості рослинного, тваринного, синтетичного чи комбінованого походження визначеного спектру дії. Найвідомішими виробниками хлібопекарських сумішей є фірми Puratos, Zeelandia, Lesaffre та Leipurin, які разом виготовляють близько 500 найменувань харчових добавок для хлібопекарської та кондитерської промисловості. До найпоширеніших поліпшувачів належать борошняні суміші, закваски, клейковинні та солодові суміші, ензимні препарати, поверхнево-активні речовини (ПАР), гідроколоїди, модифіковані крохмалі, органічні кислоти, мінеральні солі, консерванти, смако-ароматичні добавки, підкислювачі, ферменти, поліпшувачі оксидативної дії, синтетичні поліпшувачі відновлювальної дії, засоби проти утворення плісняви та для запобігання черствінню хліба, а також комбіновані поліпшувачі комплексної дії [1]. Середня рецептура хлібобулочного виробу може налічувати від десяти до тридцяти рецептурних компонентів. До рецептури вносять харчові добавки та поліпшувачі у кількості 0,1-3,0 % до маси борошна.

Перевагами використання поліпшувачів є покращення органолептичних показників якості готових виробів, підвищення термінів зберігання, забезпечення підтримання сталої якості протягом їх терміну зберігання та надання готовим виробам унікальних властивостей.

В той же час, всі харчові добавки та поліпшувачі є ентєральними харчовими алергенами, шкідливими для організму людей, схильних до алергічних реакцій [2]. Найбільш шкідливу дію вони завдають працівникам хлібопекарських підприємств, які безпосередньо протягом тривалого часу контактують із харчовими добавками при дозуванні рецептурних

компонентів та замішуванні тіста. У зв'язку із тим, що віддозовування даних речовин відбувається вручну із фасувальної три по 5-25 кг, для запобігання тривалого впливу на співробітників рекомендується переходити на переоснащення виробничих ліній із застосуванням автоматичних багатокомпонентних вагових дозаторів, а також використовувати спеціальний захисний одяг та засоби захисту органів дихання.

Література:

1. Ластухін Ю.О. Харчові добавки. Е-коди. Будова. Одержання. Властивості. Навч. посібник. – Львів: Центр Європи, 2009. – 836 с. ISBN 978-966-7022-83-9.
2. Lucera, A. Food applications of natural antimicrobial compounds [Electronic resource] / A. Lucera, C. Costa, A. Conte, M. A. Del Nobile // Frontiers in Microbiology. – 2012. – Vol. 3. – Mode of access: <http://journal.frontiersin.org/article/10.3389/fmicb.2012.00287/full>.