

## **БЕЛКОВО-ПШЕНИЧНЫЙ ХЛЕБ С ПРОДУКТАМИ ПЕРЕРАБОТКИ ОВСА**

**Семенова А.Б., Михоник Л.А.**

**Научный руководитель – Дробот В.И., член-кор НААН, д.т.н, проф.  
Национальный университет пищевых технологий  
г.Киев, Украина**

В последнее десятилетие медики отмечают ослабление иммунитета, в следствии неблагоприятной среды обитания и нарушения принципов рационального питания. Для укрепления иммунитета специалисты-диетологи рекомендуют полноценное питание с увеличенным содержанием белка, витаминов, минеральных веществ и пищевых волокон.

Традиционно, хлеб является основой продуктового набора населения. При внесении в него нетрадиционного сырья и добавок можно получить изделия, соответствующие нормам рационального питания. Замена части легкоусвояемых углеводов хлеба растительным белком, повысит его пищевую ценность и придаст продукту функциональные свойства. В качестве белкового обогатителя может использоваться сухая пшеничная клейковина (СПК), содержащая до 82% белковых веществ. Благодаря пониженному содержанию углеводов такие изделия будут востребованы людьми, страдающими ожирением, сахарным диабетом.

Для повышения в хлебобулочных изделиях содержания минеральных веществ, витаминов и пищевых волокон целесообразно использовать продукты переработки крупяных культур (хлопья, мука, отруби и т.д.). Из крупяных продуктов, по мнению диетологов, овес – один из самых полезных для здоровья злаков. Содержащиеся в овсе пищевые волокна благоприятно влияют на работу ЖКТ, снижают уровень холестерина, нормализуют липидный обмен, а также, являются профилактикой онкологических, аллергических заболеваний и сахарного диабета. Белок овса имеет ценный аминокислотный состав.

В Украине в Национальном университете пищевых технологий, на кафедре технологии хлебопекарных и кондитерских изделий, разработаны рецептуры белково-пшеничного хлеба с добавлением овсяной муки и хлопьев. Рецепт этого функционального продукта включает 20 % СПК, 30 % овсяной муки или 20 % овсяных хлопьев, а также дрожжи, соль и растительное масло. Такой хлеб обладает высокими потребительскими свойствами, имеет приятный вкус, характерный овсу аромат, хорошо развитую тонкостенную пористость, гладкую и выпуклую поверхность, долго сохраняет свежесть.

Белково-пшеничный хлеб с добавлением продуктов переработки овса, по сравнению с традиционным пшеничным хлебом, в большей степени обеспечивает суточную потребность организма человека в минеральных веществах, витаминах, незаменимых аминокислотах. Такой хлеб содержит в два раза больше белка и пищевых волокон, имеет пониженную энергетическую ценность. Данный продукт рекомендуется употреблять широкому кругу населения, а особенно – людям, склонным к ожирению.

**Секция: «Технология хлебопродуктов и кондитерских изделий»**