

Обговорюємо проблему

ВІД НАСУЩНОГО – ВСЕ ЗДОРОВ'Я

Г.І.Скорікова, Т.В.Корж

Національний університет харчових технологій
Кафедра технології зберігання та переробки зерна

Вчені університету своїми науковими розробками стараються внести свій вклад у вирішення проблеми раціонального харчування населення в сучасних умовах. Багато зусиль фізичних та інтелектуальних потрачено на створення нових функціональних продуктів та зокрема на розширення асортименту хлібних виробів (хліб, печиво, крекери, екструдати), направлених на оздоровлення раціону харчування населення за рахунок збагачення цих продуктів необхідними нам харчовими волокнами, вітамінами та мікроелементами.

За останні 10 років напрацьовано багато технологій з виробництва хліба спеціального призначення для харчування певних вікових груп населення, лікувального призначення та для профілактичного харчування осіб, що проживають в зонах забруднених радіонуклідами.

Що ж пропонують вчені:

- технологію виробництва хліба з додаванням до 50% цілого зерна із зруйнованою структурою зернівки (опубліковано в журналі “Зерно та хліб”, 1997, №4, с.17), технологія запатентована;
- технологію виробництва печива та крекерів з зерновим продуктом;
- технологію виробництва хліба, що має радіозахисні властивості: хліб з альгінатом кальцію, хліб з порошком морської капусти (ламінарією), хліб з порошком цистозіри, хліб з альгінатом натрію.

Виникає питання, чому ці розробки не знайшли використання, хоча апробовані, встановлена їх економічна доцільність, є сировина та використовується традиційне обладнання діючих технологічних ліній. Хлібопеки пояснювали це необхідністю дотації у зв'язку з подорожанням хліба за рахунок

використання добавок, більш дорогих ніж борошно, у вигляді порошку морської капусти, цистозіри чи альгінатів. Довгі роки ціни на всі хлібобулочні вироби були стабільними. Однак незрозуміло, чому не випускати спеціальні сорти хліба за більш високими цінами, з гарною рекламою, яка пояснює це подорожання. Нехай споживач сам визначає, що йому більше підходить - пухкий “турецький” батон чи хліб з додаванням натуральних порошоків із водоростей, надзвичайно корисних для організму.

Що стосується хліба з додаванням зернового продукту, то впровадження цієї технології дуже вигідне тим підприємцям, у котрих в одних руках є добре зерно, млин з гарною зерноочисткою, хлібозавод середньої потужності та своя мережа магазинів з продажу хлібобулочних виробів. На сучасному етапі нашого ринку цей ланцюжок уже проглядається і стає реальним.

Подивимось на ринок хліба. Потрібно низько вклонитись працівникам державних хлібозаводів, які за рахунок високої якості продукції вижили в умовах буму та росту пекарень, пропагуючих імпорту технологію булочних виробів за прискореною технологією. Ці вироби мають привабливий вид, але без аромату та смаку, властивого нашому традиційно приготованому за класичною технологією хлібу. Істина проста – щоб хліб був смачним та ароматним, довго зберігав свіжість та не хворів “картопляною хворобою”, потрібно провести повний технологічний цикл приготування опари та тіста, що потребує певних затрат сухих речовин борошна на процес бродіння, тривалого часу на його завершення та виконання технологічних параметрів. Потрібно віддати належне споживачам, які після черг за “французькими” та “турецькими” батонами, що на другий день стають гумоподібними, зрозуміли - це не той продукт, який корисно і приємно споживати щоденно. Тепер хлібозаводи знову працюють з достатнім завантаженням. Виникла інша проблема – подорожчало зерно, рентабельність виробництва низька, воно не поновлює свої фонди тощо.

Давайте пройдемося по супермаркетах. Все більше на полицях та стелажах маленьких хлібців та булочок незвичного вигляду з різними зернятками, які виробляють пекарні за закупленими разом з обладнанням рецептами та

технологіями. Ціна на ці вироби складає від 3 до 6 гривень за 200-300 г маси. Причому, вироби ці все ж розкупуваються. Частина споживачів не звертає уваги на ціну і не задумується над тим, за якою технологією випікається цей хлібець. Їх приваблює незвичність форми, колір, зовнішній вигляд. Пекарні, що випускають ці вироби, як правило, є приватними підприємствами і мають значний прибуток за рахунок високої ціни.

Необхідно відмітити, що багато підприємств зарубіжних країн старається налагодити нашу класичну технологію виробництва хлібобулочних виробів, бо їх споживачі і спеціалісти відмічають високі органолептичні показники нашого хліба і його фізіологічну корисність. Наші ж підприємці, впроваджуючи їхні швидкісні технології виробництва хлібобулочних виробів, намагаються вплинути на наші традиційні смаки. Зарубіжні технології базуються на використанні суміші добавок різного призначення (поліпшувачі смаку, розпушувачі тощо) і досить часто це добавки не рослинного походження, а синтетичні. Добавки ці є дозволеними у виробництві харчових продуктів, але все-таки, це речовини не натуральні і не такі корисні як, наприклад, добавки з морепродуктів (ламінарії). Необхідно акцентувати увагу на тому, що фактична частка споживання хліба в сучасних умовах для значної частини населення досить висока. А тому цінність хліба в раціоні харчування населення неоднозначна, вона має особливе, дуже велике значення. Адже за рахунок цього асортименту виробів можливо суттєво, недорого, швидко і ефективно поліпшити і збалансувати харчування населення. Особливо це питання є важливим і актуальним в регіонах з певним екологічним ризиком, яких в Україні є досить.

Ми пропонуємо обговорити наступний варіант рішення проблеми вартості хліба та випуск розширеного асортименту корисних видів виробів за традиційною технологією без хімічних розпушувачів та прискорювачів.

На нашу думку, ціна на масові сорти хліба повинна складатись з врахуванням соціальних можливостей споживача, але необхідно враховувати рентабельність хлібозаводів, яка б забезпечувала розвиток виробництва. Тобто необхідно вирішувати питання дотацій на окремі сорти хліба масового

призначення, а хлібозаводи повинні бути зацікавлені у випуску функціональних продуктів спеціального призначення за ціною, яка виправдовує їх затрати на виробництво та рекламу. При гарній якості та відповідній рекламі нових хлібних виробів на основі зернового продукту, а також хліба з добавкою альгінатів, порошоків із морських водоростей та інших добавок із натуральних видів сировини створять конкуренцію на ринку хліба виробам, що випускаються за прискореними зарубіжними технологіями.

Враховуючи наявність в місті великої кількості приватних пекарень, налагоджену ними мережу доставки і продажу хлібобулочних виробів практично у всі райони міста, режимом їх роботи під замовлення і не використані потужності, пропонуємо керівникам цих підприємств познайомитись з наявними розробками та впровадити на своїх пекарнях спеціальні та дієтичні сорти хліба, які будуть сприяти оздоровленню раціону харчування, поліпшувати його харчову, біологічну та фізіологічну цінність.

Вчені університету готові співпрацювати з усіма, хто зацікавлений у впровадженні “здорових” продуктів харчування, з документацією на нові сорти хліба та освоєння технології їх виробництва.