

ВИКОРИСТАННЯ МОЛОЧНИХ БІЛКІВ ДЛЯ ПІДВИЩЕННЯ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ ПРОДУКЦІЇ ХЛІБОПЕКАРСЬКОЇ ГАЛУЗІ

Ю.М. Ткачук

А.В. Гавриш

О.В. Неміріч

В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Проблемі харчування завжди приділяли велику увагу в усіх країнах світу і основним напрямком вирішення цієї проблеми є забезпечення фізіологічних потреб населення в харчових речовинах і енергії залежно від норм споживання, що враховують стать, вік та інтенсивність праці людини. Неповноцінність харчування – це дефіцит повноцінного білка (10–26% потреби); "прихований голод" макро- і мікроелементів; дефіцит вітамінів, передусім, антиоксидантного характеру і фолієвої кислоти; нестача поліненасичених жирних кислот.

Хліб – необхідний і корисний продукт, що вживається людиною кожного дня. Тому дуже важливо, щоб він був не тільки смачним, але й корисним. За рахунок вживання хлібобулочних виробів більш ніж наполовину задовольняється добова потреба людини у вуглеводах, на 20...40% – у білках.

Молоко та молочні продукти містять поживні речовини і біологічно активатори (ферменти, вітаміни), які є необхідними для життєдіяльності організму людини: близько 20 різних амінокислот. Дані види сировини є доступними для залучення до технологічних потоків виробництва.

Використання молочних білків – казеїну та альбуміну у хлібопеченні є необхідним та доцільним через низку позитивних факторів, чинників та високих функціонально-технологічних властивостей.

Таким чином, шляхом багатопланових комплексних наукометричних досліджень обумовлена актуальність та необхідність збагачення хлібобулочних виробів, як основного соціального харчового продукту населення України, за використання перспективної сировини молочної галузі – білків молока казеїну та альбуміну.