

## РАСШИРЕНИЕ АССОРТИМЕНТА ДИЕТИЧЕСКИХ СОРТОВ ХЛЕБА

В.Ф. Доценко, Т.И. Ищенко, Л.О. Горбатюк, В.И. Дробот

Киевский технологический институт пищевой промышленности

Ухудшение экологической обстановки в мире все настоятельней выдвигает задачи по созданию продуктов лечебно-профилактического назначения, и, в первую очередь, хлеба как повсеместно потребляемого продукта.

В настоящее время удельный вес диетических сортов хлеба составляет лишь 0,73 % от среднегодовой выработки хлеба. Это предопределяет необходимость резкого наращивания объемов производства диетических сортов хлеба, обновление и расширение его ассортимента.

Наиболее эффективным способом решения этих задач является использование новых видов нетрадиционного сырья, повышающих пищевую и биологическую ценность хлеба, а также придающих ему диабетические свойства.

Изучена возможность использования продуктов, полученных из топинамбура /пюре, пасты, сиропы, порошок/, при производстве хлеба. Установлено их влияние на основные показатели технологического процесса и качество хлеба. Разработаны и утверждены три новых рецептуры с сырьем из топинамбура на изделия, рекомендуемые людям, страдающим сахарным диабетом.

На основе овощных порошков /морковного и тыквенного/ разработаны изделия для детского и диетического питания, содержащие повышенное количество  $\beta$ -каротина. На эти изделия утверждена нормативно-техническая документация.

С применением пшеничного зародыша разработаны два диетических изделия, обогащенных витамином Е. Такие изделия рекомендуются для детского питания, а также людям, проживающим в условиях повышенного радиационного фона.

Разработанные новые изделия прошли производственную и клиническую апробацию и рекомендованы к широкому внедрению.