

64. ЗДОБНІ БУЛОЧНІ ВИРОБИ АНТИАНЕМІЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ДЛЯ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В.О. Губеня, Л.Ю. Арсеньєва

Національний університет харчових технологій

В останні роки сформувався значний прошарок потенційних споживачів, які очікують отримати від ресторанної продукції не лише естетичне задоволення, а й певну користь для організму.

На кафедрі технології харчування та ресторанного бізнесу НУХТ проводяться дослідження по збагаченню здобних булочних виробів легкозасвоюваним залізом. Новий продукт у формі рогалика з фруктовою

начинкою призначений для профілактики залізодефіцитної анемії у дітей, жінок і літніх людей.

У дослідженнях використовуються сульфат заліза, лактат заліза та дієтична добавка гемового заліза «Гемовітал», які вносяться так, щоб один готовий виріб масою 100-120 г додатково містив 8 мг заліза (50 % добової потреби).

Встановлено, що використані солі заліза покращують структурно-механічні властивості тіста за рахунок участі заліза в окисно-відновних процесах з білками клейковини. Тістові заготовки з сульфатом і лактатом заліза краще зберігають форму під час випікання.

Одночасно з високою фізіологічною доступністю гемового заліза, дієтична добавка «Гемовітал» при додаванні в тісто погіршує органолептичні показники якості виробів, тому вноситься до складу фруктової начинки.

Клінічні спостереження довели антианемічну дію рогаликів з лактатом заліза і «Гемовіталом», яка виявляється у збільшенні концентрації гемоглобіну та покращенні морфометричних параметрів еритроцитів крові дітей. Сульфат заліза у складі рогаликів не вплинув на стан крові за період спостережень, що означає неефективність цієї сполуки як носія заліза.

ЛІТЕРАТУРА

1. Губеня В.О. Хлібобулочні вироби антианемічного призначення / В.О. Губеня, Л.Ю. Арсеньєва// Наукові праці НУХТ. – 2012. - № 44. С. 98-104
2. Гусева С.А. Анемии. / С. А. Гусева, Я. П. Гончаров; К.: Логос, 2004. – 408 с.