

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Збагачення галет біологічно активними речовинами рослинних порошків

Н.В. Боклан, Н.М. Усатюк, О.В. Неміріч

Національний університет харчових технологій

Харчовий раціон населення України характеризується надлишковою кількістю жирів тваринного походження і легкозасвоюваних вуглеводів за умови дефіциту поліненасичених жирних кислот, розчинних і нерозчинних харчових волокон, вітамінів і мінеральних речовин. Результати нутріціологічних досліджень свідчать, що в сучасних умовах неможливе забезпечення організму людини есенціальними нутрієнтами відповідно до рекомендованих фізіологічних норм лише за рахунок традиційних харчових продуктів. Актуальним є розроблення нових харчових продуктів, збагачених біологічно активними речовинами, які можуть бути включені до щоденного раціону всіх вікових груп здорового населення для покращення загального самопочуття, підвищення резистентності організму до несприятливих чинників довкілля та профілактики аліментарних захворювань.

Перспективною групою харчових продуктів для збагачення є борошняні кондитерські вироби, а саме галети, які характеризуються простотою рецептури, відносно низькою калорійністю у зв'язку з незначною часткою жирового компоненту та тривалим терміном зберігання.

Аналіз літературних джерел виявив, що наукові дослідження переважно спрямовані на зниження вмісту цукру, заміну борошна пшеничного вищого ґатунку, збідненого за мінеральним складом, на інші види борошна та зернові суміші, а збагаченню галет есенціальними вітамінами, мінеральними речовинами, харчовими волокнами приділено недостатньо уваги. Тому проведено наукові дослідження щодо використання порошку з топінамбуру, моркви, шпинату, калини у технології галет для підвищення їх харчової цінності та покращення споживних властивостей. Показано, що дослідження у цьому напрямку є доцільними, оскільки рослинні порошки мають високу дисперсність, проявляють антиоксидантні властивості, є натуральною сировиною, що підвищує харчову цінність та одночасного формування певних органолептичних і структурно-механічних властивостей тіста і готових виробів.

Література

1. Снежкін Ю. Ф. Харчові порошки з рослинної сировини. Класифікація, методи отримання, аналіз ринку / Ю. Ф. Снежкін, Ж. О. Петрова // Біотехнологія. – 2010. – Т. 3. – №5. – С. 43-49.
2. Патент 68317 UA, МПК A21D 13/08 (2006.01) Склад для приготування галет функціонального призначення / К. Г. Іоргачова, О. В. Макарова, К. В. Хвостенко, А. В. Громова; заявник Одеська національна академія харчових технологій. — № u201109628; заявл. 02.08.2011; опубл. 26.03.2012, Бюл. № 6, 2012 р.