

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

Технологія хлібобулочних виробів антианемічного призначення для виробництва в закладах ресторанного господарства

Л.Ю. Арсеньєва, В.О. Губеня

Національний університет харчових технологій

Нестача або дисбаланс поживних речовин – характерна особливість структури харчування населення не лише країн з низьким рівнем доходів, але й економічно розвинених регіонів. Для України актуальною є проблема нестачі заліза у харчуванні, тривале недоотримання якого призводить до поширення захворюваності на залізодефіцитну анемію (ЗДА) серед дітей молодшого віку, жінок та літніх людей. Залізодефіцитні стани також зумовлені недостатньою кількістю в раціоні легкозасвоюваних форм заліза.

Дієву профілактику ЗДА можливо здійснювати за допомогою впровадження у виробничі програми закладів ресторанного господарства кулінарних виробів і страв, збагачених залізом у легкодоступній для засвоєння формі. Кількість додатково внесеного заліза в одній порції страви повинна задовольняти добову потребу на 30-50 %. Високим попитом у відвідувачів підприємств харчування характеризуються різноманітні вироби з борошна, зокрема здобні хлібобулочні вироби, тому дану групу кулінарної продукції найбільш доцільно використовувати як об'єкт для надання функціональних властивостей.

Для досліджень обрано органічні сполуки заліза – лактат заліза та дієтичну добавку гемового заліза "Гемовітал". Порівнювали обрані добавки з сульфатом заліза, враховуючи широке застосування даної солі у світовій практиці лікування ЗДА та збагачення харчових продуктів залізом.

Для задоволення фізіологічної добової потреби у залізі на 50 % у 100-120 г здобних виробів закладів ресторанного господарства (одна порція) необхідно внести 40 мг лактата або сульфата заліза, або 6 г "Гемовітала". Така кількість відповідає 8 мг елементарного заліза за добової потреби 15-17 мг. Солі заліза вносили в тісто у вигляді розчинів, а "Гемовітал" попередньо змішували з борошном або додавали до фруктової начинки рогаликів.

В результаті проведених досліджень встановлено, що обрані носії заліза (лактат заліза, дієтична добавка гемового заліза "Гемовітал" і сульфат заліза) за дозування 0,021 % солей заліза і 3,5 % "Гемовітала" до маси борошна, не суттєво впливають на технологічний процес виробництва хлібобулочних виробів. "Гемовітал" доцільніше вносити у начинку здобних виробів, оскільки він затемнює колір м'якушки.

Клінічні спостереження за станом крові дітей, які вживали рогалики з носіями заліза у кількості, що відповідає 30 % добової потреби в залізі, довели фізіологічну ефективність лактата заліза і "Гемовітала" у складі хлібобулочних виробів.

Література

1. Губеня В.О. Хлібобулочні вироби антианемічного призначення / В.О. Губеня, Л.Ю. Арсеньєва // Наукові праці НУХТ. – 2012. – №44. – С. 98-104.