

*В.Ф.Доценко, Т.І.Іщенко,
І.А.Сисосєв, Ю.Г.Григоров,
В.В.Поворознюк, Т.М.Семесько
Київ*

“КОСМОЛ” — ДЖЕРЕЛО ЗБАГАЧУВАННЯ ХЛІБА БІОЛОГІЧНО АКТИВНИМИ РЕЧОВИНАМИ

Підвищення біологічної та харчової цінності продуктів харчування, хліба зокрема, забезпечується використанням різних видів нетрадиційної сировини, в першу чергу молочної. У цьому зв'язку досліджено можливість використання в хлібопекарській промисловості біологічно активного сухого молочного продукту “Космол”, який крім відомих складових (білків, вуглеводів, мікроелементів) містить токоферолі, аскорбінову кислоту, лактат кальцію та інші речовини.

Дослідженнями встановлено, що порівняно з використанням сухого молока продукт “Космол” інтенсифікує спиртове бродіння в тісті, покращує його газо- та формоутримуючу здатність. Адгезійні властивості тіста з “Космолом” значно нижчі за властивості тіста із сухим молоком. При цьому дозування “Космола” може досягати 15 % маси борошна без необхідності вживання спеціальних технологічних заходів або використання поліпшувачів.

Напевно, аскорбінова кислота, яка міститься у “Космолі”, виступає окислювачем SH-груп молочних білків, що приводить до поліпшення структурно-механічних властивостей тіста та забезпечує отримання готової продукції з високими якісними показниками.

Встановлено, що хліб з “Космолом” за питомим об'ємом, пористістю, формостійкістю перевищує відповідні показники хліба із сухим молоком на 18-24, 5-8, 15-26 %.

Хліб із сухим молочним продуктом повільніше черствіє.

Розроблено та затверджено в установленому порядку два нових дієтичних сорти хліба з “Космоллом”: хліб “Богатырь” та “Крепыш”.

Вироби апробовані в клініці Інституту геронтології на хворих остеопорозом. Вони рекомендуються як лікувально-профілактичне харчування цих груп людей, а також вагітним жінкам та годуючим матерям, людям, які працюють та мешкають за умов підвищеного радіаційного фону.