

*В.Ф.Доценко, М.А.Перегуда,
Т.І.Іщенко, В.М.Ковбаса,
Ю.Ф.Снєжкін, О.О.Хавін,
Д.П.Качалай
Київ*

ВИРОБНИЦТВО І ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ НИЗЬКОКАЛОРІЙНОГО ХАРЧОВОГО

Питанню використання харчових волокон у раціоні харчування людини присвячено значну кількість робіт вітчизняних та іноземних дослідників.

У країнах СНД ХВ цукрового буряку у ході розробки продуктів харчування практично не використовувались.

ІТТФ АН України спільно з НВО “Цукор” розроблено технологію виробництва порошку низькокалорійного харчового (ПНХ) з бурякового жому (ТУ 18 Укр 18-91).

Основні стадії виробництва порошку — знебарвлення, дезодорація, промивання, пресування, обробка паром, сушіння, подрібнення, розсіювання та пакування.

Продукт є дрібнодисперсним порошком сіруватого кольору з нейтральним смаком і вологістю 6 %. Сторонні присмак і запах відсутні.

У КТІХП досліджено доцільність використання ПНХ у хлібопекарському виробництві, вивчено його фізико-хімічні та технологічні властивості (кислотність, здатність до регідrataції, мінеральний склад та ін.).

Внесення ПНХ у тісто впливає на його реологічні властивості: підвищуються в'язкість, здатність утримувати надану форму, поглинати воду, зменшуються газоутримуюча та адгезійні властивості. Готові вироби з ПНХ черствіють повільніше.

В умовах клініки УкрНДІЕКОГІНТОКС хліб із ПНХ використовувався у харчуванні людей із захворюванням травного каналу, порушеннями в обміні ліпідів та явищами дисбактеріозу.

Виявлено, що споживання хліба з ПНХ сприяло покращенню роботи травного каналу, у 2/3 хворих нормалізувався вміст холестерину в крові, знизилась концентрація перекисних радикалів у сироватці крові, виявилась тенденція до нормалізації дезінтоксикаційної функції печінки.

На основі проведених досліджень було розроблено і затверджено науково-технічну документацію на два сорти нових дієтичних хлібобулочних виробів, до складу рецептури яких входить ПНХ.