15. Розроблення хлібопекарських сумішей для виробництва хлібобулочних виробів спеціального призначення – перспективний напрямок сучасного хлібопечення

Денис Цюрпита, Юлія Бондаренко
Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. Сьогодні актуальним питанням для хлібопекарської галузі є розширення асортименту хлібобулочних виробів для задоволення потреб різних категорій населення.

Матеріали і методи. Застосовані аналітичні методи дослідження питання сучасного стану розроблення хлібопекарських сумішей для виробництва хлібобулочних виробів спеціального призначення.

Результати. В асортименті хлібобулочних виробів можна виділити категорію виробів «спеціального призначення». Це вироби, що виготовлені для задоволення потреб населення конкретної категорії, з урахуванням їх фізіологічних особливостей обміну речовин та вимог до харчування. Такі вироби задовольняють потреби людей, що мають певні захворювання (цукровий діабет, целіакія та ін.) або осіб різних вікових категорій (діти, люди похилого віку) або людей певних професій або осіб, що мають підвищене фізичне навантаження (військові, спортсмени та ін.), або осіб, що мають певний стан, зумовлений фізіологічними змінами (вагітні та годуючі жінки та ін.). Аналіз наявного асортименту хлібобулочних виробів в торговельній мережі показав, що на поличках представлені переважно традиційні хлібобулочні вироби та невелика частка виробів спрямована на задоволення дієтичних потреб, зокрема для осіб, що мають захворювання на цукровий діабет [1, 2, 3]. Звичайно, задовольнити такий широкий спектр потреб різних категорій населення в свіжих хлібобулочних виробах для підприємств складно. Однак, сучасний споживач стає вимогливим до якості хлібобулочних виробів з точки зору забезпечення його особистих дієтичних потреб. Тому вирішенням цієї проблеми може бути розроблення хлібопекарських сумішей для виготовлення з них хлібобулочних виробів споживачем. Такі суміші повинні бути розроблені з врахуванням потреб конкретної категорії населення. Вивчення цього питання показало, що наразі на ринку представлені хлібопекарські суміші, переважно іноземного виробництва, і призначенні для виготовлення виробів для хворих на целіакію. Крім того, також наявні хлібопекарські суміші (наприклад ТМ «Lesaffre», «Zeelandia», «Puratos» та ін.) із різних видів насіння, сухої закваски, заварки та іншої нетрадиційної сировини, які додають у рецептури для виробництва оригінальних хлібобулочних виробів.

Висновок. Таким чином, для задоволення потреб широкого переліку категорій населення України у хлібобулочних виробах з урахуванням їх фізіологічних особливостей обміну речовин та вимог до харчування, перспективним є розроблення хлібопекарських сумішей для виготовлення у домашніх умовах хлібобулочних виробів спеціального призначення.

Література

1. Кійко В., Мельник О., Гавриленко О. Хлібопекарська галузь України в умовах воєнного часу. *Міжнародний науково-практичний журнал «Товари і ринки».* 2023. № 1 (45). С. 27-40.
2. Новойтенко І. В., Малиновський В.В. Стан та основні тренди розвитку хлібопекарської промисловості України. *Ефективна економіка*. 2020. №11. URL: http://www.economy.nayka.com.ua/pdf/11_2020/54.pdf