

Обґрунтування використання вітамінізованого яблучного джему та екстракту зеленого чаю у виробництві булочних виробів

Ірина Гойко, Назар Оніщенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Традиційно великим попитом у населення України користуються хлібобулочні вироби. Але, вони є висококалорійними продуктами з порівняно низьким вмістом біологічно активних речовин (БАР). Тому, ці вироби є перспективним харчовим середовищем для створення продуктів оздоровчого призначення, збагачених функціональними інгредієнтами, що містять БАР.

Матеріал і методи. У ході досліджень використовували загальноприйняті, стандартні методи оцінки фізико-хімічних і органолептичних показників сировини.

В якості збагачувачів використовували яблучний джем, додатково збагачений вітамінами та екстракт листя зеленого чаю.

Результати. Хлібобулочні вироби мають високу харчову цінність. На відміну від багатьох інших продуктів, хлібобулочні вироби здатні забезпечити організм людини значною кількістю енергії та майже всіма життєво необхідними речовинами: білками, вуглеводами, вітамінами, мінеральними речовинами, а булочні та здобні вироби ще і жирами.

Яблучний джем складається з яблук, цукру і води. Яблука містять вітаміни, макро- і мікроелементи, це - джерело важливих для організму речовин. Більшість цих речовин залишаються в яблучному джемі після його приготування. Але, яблучний джем має високу калорійність, яка складає 260 ккал на 100 грам продукту. Надмірне вживання яблучного джему може привести до небажаних наслідків. Заміна звичайного яблучного джему у виробі на вітамінізований яблучний джем, що додатково збагачений вітамінами за принципами FOSHU, зробить готовий продукт не просто корисним, але й по показникам вмісту вітамінів А, С, Е та ін. функціональним.

Однією з основної або допоміжної сировини у виробництві булочних виробів, є вода. Але вона не має харчової цінності, тому запропоновано збагачувати воду екстрактом листя зеленого чаю.

Екстракт зеленого чаю - справжня скарбниця антиоксидантів і біологічно активних речовин. Регулярне вживання екстрактів зеленого чаю сприяє зниженню рівня холестерину, підвищує чутливість клітин до інсуліну, захищає організм від окислювального стресу, сприяє нормальному кров'яному тиску.

Крім того, у рецептурі булочки пропонується замінити борошно вищого сорту на борошно першого сорту.

Розроблено спосіб отримання екстрактів з листя зеленого чаю, досліджено діапазон температур і гідромодулі.

Розроблена рецептура та розрахована харчова та біологічна цінність нового продукту.

Висновки. Таким чином, показано перспективність використання в якості функціональних інгредієнтів вітамінізований яблучний джем, додатково збагачений вітамінами за принципами FOSHU та в процесі замісу борошна використовувати воду, збагачену екстрактом листя зеленого чаю, що дозволяє отримати новий продукт з високою харчовою та біологічною цінністю, із гарними органолептичними показниками та розширити асортимент хлібобулочних виробів функціонального призначення.