

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

Сучасні підходи до виробництва хлібобулочних виробів

О.В. Бортнічук, В.В. Цирульнікова, В.Ф. Доценко

Національний університет харчових технологій

Сучасні світові тенденції в галузі харчування пов'язані зі створенням широкого асортименту функціональних продуктів, які при щоденному використанні у складі раціону здорового населення сприяють зміцненню здоров'я, зниженню ризику виникнення захворювань та подовженню життя. Це досягається завдяки вмісту в цих продуктах співвідносної з фізіологічними нормами споживання кількості харчових функціональних інгредієнтів, що позитивно впливають на одну або декілька фізіологічних функцій людини.

Хлібобулочні вироби – одні із найважливіших продуктів харчування населення України, тому їх збагачення вітамінами є доцільним та актуальним.

Вітамін D (кальцифероли) – група близьких за хімічним складом жиророзчинних вітамінів (ергокальциферол – D₂, холекальциферол – D₃), які суттєво впливають на роботу організму людини і є одними з основних регуляторів обмінних процесів: білкового, ліпідного, мінерального. Найважливішою функцією вітаміну D є забезпечення нормального росту і розвитку кісток, запобігання розвитку рахіту і попередження остеопорозу. Він регулює мінеральний обмін і сприяє відкладенню кальцію в кістковій тканині і дентині (основній речовині зубів), перешкоджаючи розм'якшенню кісток. Крім того, вітамін D підтримує необхідний рівень фосфору та кальцію в плазмі крові, підвищує всмоктування кальцію, фосфатів і магнію в тонкому кишківнику, сприяє м'язовому тонусу, підвищує імунітет, запобігає появі та росту ракових клітин [1, 2].

Споживання хлібобулочних виробів, які містять у своїй рецептурі вітамін D, у порівнянні із традиційними виробами, в середньодобовій кількості (277 г/добу) забезпечує споживача добовою потребою в цьому мікронутрієнті та сприяє покращанню збалансованості раціону харчування, що має позитивний вплив на стан здоров'я, працездатність і тривалість життя населення України.

Вітамін D досить стійкий і витримує нагрівання до високої температури під час випікання хлібобулочних виробів.

Хлібобулочні вироби з запропонованим дозуванням вітаміну D сприятливо діють на клінічні прояви остеопорозу і можуть використовуватися для лікувально-профілактичного харчування людей вітамін D-дефіцитного стану, вагітних жінок та матерів, що годують немовлят.

Література

1. Déficit de vitamina D en una cohorte de mayores de 65 años: prevalencia y asociación con factores sociodemográficos y de salud / Carmen Mateo-Pascual, Rosa Julián-Viñals, Teresa Alarcón-Alarcón i una altra / Revista Española de Geriatria y Gerontología. – 2014. – In Press, Corrected Proof, Available online.
2. Vitamin D receptor overexpression in osteoblasts and osteocytes prevents bone loss during vitamin D-deficiency / Nga N. Lam, Rahma Triliana, Rebecca K. et al. / The Journal of Steroid Biochemistry and Molecular Biology. – 2014. – Vol. 144, Part A. – P. 128-131.