

Бухкало С.І., Лазарева Т.А.

ДЕЯКІ МОЖЛИВОСТІ ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА

Хліб та хлібобулочні вироби – найважливіший продукт харчування людини. Традиційною сировиною є борошно, сіль, дріжджі, цукор, різні жири, молоко, але все частіше використовують і іншу сировину та біологічно активні добавки, які надають можливість підвищити якість хліба та хлібобулочних виробів.

В останні роки при виробництві хліба використовують добавки різноманітної природи, що рекомендують для регіонів підвищеного екологічного ризику і дефіциту мікронутрієнтів з метою підвищення: 1) харчової цінності хліба; 2) поліпшення фізико-хімічних та органолептичних показників; 3) створення нових виробів лікувально-профілактичного призначення та ін.

З аналізу раціону харчування населення України визначено, що важливими є харчові продукти, які збагачені йодом. Біологічна роль йоду пов'язана з його участю в утворенні гормонів щитовидної залози. Йододефіцитні стани можуть бути причиною розвитку багатьох захворювань, а саме: розумової відсталості, ендемічного зобу, гіпотиреозу, уродженої глухонімоти.

Відомо, що йод у органічній формі засвоюється майже у 1,5 рази більше, ніж його неорганічна форма, а наявність у складі продукту вітамінів А та Е сприяє найбільш повному засвоєнню йоду організмом людини. Вміст йоду в харчових продуктах різний. Максимальна кількість йоду знайдена у морських водоростях, а саме ламінарії. До хімічного складу ламінарії також входять білкові, жирові та вуглеводні компоненти, вітаміни (А, Е, D, група В, С) та макро- і мікроелементи (К, Са, Mg, Fe, Mn, Cu, Zn, Cr, Se, Br).

Враховуючи вищезазначене, пропонуємо використовувати морські водорості в якості біологічної активної добавки у рецептурі хліба. Об'єктом дослідження є розробка технологічного та функціонального забезпечення виготовлення хліба з водоростями. Предмет дослідження – технологія виготовлення хлібу збагаченого макро- і мікроелементами. Мета дослідження – виявити та теоретично обґрунтувати умови підвищення

функціональних властивостей хліба збагаченого макро- і мікроелементами. Гіпотеза дослідження – функціональні властивості хлібу будуть підвищуватися, якщо до рецептурного складу хліба додати водорості.

Відповідно до мети дослідження та висунутої гіпотези були визначені наступні складові: 1) визначення місця та ролі хліба і хлібобулочних виробів у системі харчування; 2) аналіз асортименту та технологій виробництва хліба і хлібобулочних виробів; 3) аналіз використання біологічно активних добавок, а саме морської водорості у рецептурі хліба; 4) оптимізація рецептури хліба з використанням водорості та надання функціональних властивостей; 5) розробка технології виробництва хліба з водоростями.

Література

1. Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І., Капустенко П.О., Арсеньєва О.П., Орлова Є.І. Харчові технології у прикладах і задачах. - К.: Центр учбової літератури, 2008. – 576 с.
2. Основи фізіології харчування / Н.В. Дуденко, Л.Ф. Павлоцька, В.С.Артеменко. – Х.: Торнадо, 2003. – 407 с.