

Бардаченко М.В.

КОНСТРУЮВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЗБИВНИХ ВИРОБІВ ІЗ ЗНИЖЕНИМ ГЛІКЕМІЧЕСЬКИМ НАВАНТАЖЕННЯМ

Вирішенням проблеми підвищеного вживання «вільних» цукрів, вказано в Глобальній стратегії Усесвітньої організації охорони здоров'я в області раціону харчування, фізичної активності і здоров'я, затверджена Усесвітньою асамблеєю охорони (Резолюція 57.17 від 22 травня 2004 року) здоров'я, в області продуктів харчування (серед іншого) є розробка харчових продуктів із зниженим глікемічним навантаженням організму на їх прийом.

Неінфекційні захворювання лягають важким тягарем на державні і родинні бюджети, що робить очевидною насущну потребу в профілактичних методах підтримки здоров'я населення. Одним з таких методів є цілеспрямована зміна раціону харчування (наприклад, з метою зниження глікемічного навантаження) шляхом конструювання і введення в оборот функціональних харчових продуктів і (або) фізіологічно функціональних інгредієнтів. Розробка таких харчових продуктів і інгредієнтів заслуговує на велику увагу.

Такого ефекту можна добитися двома технологічними рішеннями: (1) зменшенням закладки сахарози і (2) заміною сахарози (повною або частковою) іншими підсолоджувачами. При цьому враховувати той факт, що сахароза, окрім надання солодкого смаку кулінарним і кондитерським виробам, володіє рядом технологічних властивостей. Серед них в першу чергу необхідно вказати на те, що сахароза є джерелом сухих речовин в харчових композиціях, і отже вона проявляючи гідрофільні властивості, бере участь в реакціях сольватації, впливаючи на фізико-хімічні властивості макромолекул в пінних систем.

Тому конструювання технології кулінарних і кондитерських виробів із зниженим глікемічним навантаженням пов'язане з експериментальним обґрунтуванням технологічних рішень про використання інтенсивних або об'ємних підсолоджувачів.

Можливо і створенні композиційної системи з інтенсивного і об'ємного підсолоджувача, здатної в досить повній мірі замінити сахарозу, як технологічний компонент, в рецептурі цільового харчового продукту із заданими функціональними властивостями.

Робота виконана під керівництвом Жукова Є.В.