

Іващенко О.М.
**ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ БІОЛОГІЧНО АКТИВНИХ ДОБАВОК
НА ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ЗДОБНИХ ВИРОБІВ**

На сьогодні ми спостерігаємо значне зниження здоров'я та старіння нації. Це перш за все пов'язано з мало рухливим способом життя, вживанням у їжу жирів та вуглеводів. Екологічна ситуація в країні та дефіцит вітамінів спонукають технологів створювати харчові продукти збагачені мікронутрієнтами та біологічно активними речовинами. Метою сучасної харчової промисловості є подальший розвиток технологій створення продуктів функціонального та лікувально-профілактичного призначення, шляхом збагачення їх харчовими волокнами, вітамінами та мінералами, дефіцит яких наразі має місце, та зниження собівартості продукції для забезпечення нею всіх прошарків населення.

Проведений аналіз харчової та біологічної цінності хлібобулочних виробів свідчить про те, що майже всі хлібобулочні вироби містять в своєму складі високу кількість жирів та вуглеводів. Разом з тим вони бідні на білки, харчові волокна, вітаміни тощо. Об'єктом нашого дослідження були рецептури здобних хлібобулочних виробів. Ми виявили, що здобні хлібобулочні вироби на сьогодні займають 50% харчового раціону, та складають основу харчування сучасної людини. Разом з тим вони містять 53% споживчого білка, 15% жирів та 70% вуглеводів, а також в незначній мірі мінеральних речовин та вітамінів групи В.

Наразі збагачення продуктів природними компонентами (наприклад: екстракти солоду, айви, яблука, тощо) дуже поширено не тільки у нас в Україні, але й в усьому світі, про що свідчить велика кількість досліджень та розробок нових рецептур. Вченими доказано, що використання в рецептурах цих компонентів збільшує об'єм та пористість хлібобулочних виробів, продовжує час зберігання та покращує його органолептичні властивості. Тому ми пропонуємо включити в рецептуру екстракт зеленого чаю та айви, що сприятиме збагаченню здобних булочок біологічно активними речовинами для покращення стану харчування населення. Використання зеленого чаю дозволить збагатити продукт антиоксидантами, що попереджують утворення злоякісних пухлин, захворювань судів серця, а також скоротити час приготування опари, так як зелений чай сприяє біоактивації дріжджів.

Разом з тим, ми пропонуємо додавати екстракт айви в рецептуру, оскільки айва містить в собі провітамін А, вітаміни В₁, В₂, В₆, С, Е, РР та ряд інших макро- та мікронутрієнтів. В айві також містяться калій, натрій, лимонна кислота, пектинові та дубильні речовини. Плоди айви широко використовують в медицині для лікування туберкульозу, серцево-судинних захворювань та захворювань шлункового тракту.