

Лученкова І.В.

АНАЛІЗ ОСОБЛИВОСТЕЙ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБОПЕКАРНОЇ ГАЛУЗІ

Вивчення літературних джерел з вибраної теми дає можливість сказати, що хлібобулочні вироби, поряд з іншими продуктами з зерна, складають основу харчування людей. З них людина одержує більш як половину (53 %) споживаного білка, 15 % жирів і 70 % вуглеводів. Основним фактором для вибору напрямлення науково-дослідних робіт залишається і у наш час інноваційна еволюція.

Перш за все, це має відношення до фундаментальних досліджень та інноваційних методів вирішення деяких сформульованих нижче проблем: 1) ефективні технології з точки зору біохімії та мікробіології; 2) підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів на основі комплексних досліджень в області розвитку техніки, екології, економіки та фінансових результатів у сукупності; 3) розвиток інноваційного потенціалу, наукової і виробничої бази досліджень; 4) цілеспрямоване вивчення факторів впливу на розвиток асортименту та структури споживання хлібобулочних виробів.

В представлений роботі нас цікавить розробка хліба з підвищеними функціональними властивостями та збагаченого вітамінами, макро- і мікроелементами. Для цього ми пропонуємо дослідження рецептурних можливостей при використанні морських водоростей та ізюму у якості дієтичних добавок.

Морські водорості використовуються людством уже багато століть і містять безліч корисних речовин, наприклад, такі мінеральні речовини, як К, Na, Mg, Ca, Si, S, Cl, I, вітаміни А, В₁, В₂, В₃, В₆, В₁₂, С, D, Е, R, РР, поліненасичені жирні кислоти, ферменти, фітогормони, альгінову кислоту, амінокислоти, полісахариди. Водорості здатні концентрувати в собі морську сіль, яка має велику кількість мінеральних речовин, що містяться в ній. Вітаміни А, В, С сприяють протистоянню старінню і багатьом захворюванням.

Харчові продукти з водоростей по вмісту і якісному складі білків і вуглеводів значно уступають харчовим продуктам, приготовленим з наземних рослин, однак вони мають цінні властивості, яких не має рослинна харчова сировина наземного походження. До таких властивостей варто віднести: здатність поглинати велику кількість води і збільшуватися при цьому в об'ємі; вміст специфічних для морської рослинності колоїдних полімерів (агар, альгінові кислоти, і інші) і манніту; більш високий, ніж у наземних рослинах, вміст різноманітних макро- і мікроелементів. У зв'язку з цим морські водорості в харчовому раціоні повинні розглядатися не як джерело для покриття енергетичних витрат організму, а як інгредієнт дієтичний.

Робота виконана під керівництвом к. пед.н., доц. Лазаревої Т.А.,
к.тех.н., проф. С.І.Бухкало