

Лученкова І.В.
ОЦІНКА МОЖЛИВОСТЕЙ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА З ДОБАВКАМИ

У хлібопекарському виробництві здавна традиційною сировиною є борошно, сіль, дріжджі, цукор, різні жири, молоко, а також інша сировина з функцією та можливостями добавки.

В останні роки в зв'язку з впровадженням безвідхідних технологій і комплексної переробки сільськогосподарської сировини отримані нові харчові продукти з повноцінним хімічним складом, що містять біологічно активні речовини. Це нове нетрадиційне для хлібопекарської промисловості – побічна сировина може служити коштовною добавкою при виробництві хліба з метою: підвищення харчової цінності хліба; поліпшення його органолептичних і фізико-хімічних показників; створення нових виробів лікувально-профілактичного призначення; інтенсифікації технологічного процесу готування хліба; введення поліпшувачів при переробці борошна з некондиційного зерна чи при введенні в тісто компонентів, що негативно діють на споживчі якості хліба.

Крім звичайного хліба харчова промисловість виробляє дієтичні і додатково збагачені хлібні вироби. Збагачують їх спеціальними добавками – молоком, соєю, пшеничними висівками, мінеральними речовинами, вітамінами групи В, лецитином, морськими водоростями, а також злаками, насіннячками, маком, патокою, ізюмом, соки, пряності та ін. Ці компоненти підвищують харчову і смакову цінність продукту, поліпшують обмінні процеси і процеси травлення і деякою мірою є джерелами деяких вітамінів і мінеральних речовин.

Об'єкт нашого дослідження – 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 підвищуються, якщо до рецептурного складу хліба додати водорості.

Висновки з даного дослідження і перспективи подальших розвідувальних у даному напрямку: відповідно до мети дослідження та висунутої гіпотези були сформульовані наступні завдання:

- 1) визначити місце та роль хлібобулочних виробів у системі харчування;
- 2) вивчити теоретичний матеріал стосовно існуючих технологій виготовлення хлібобулочних виробів без добавок та з ними;
- 3) розробити технологію виготовлення хліба з підвищеними функціональними властивостями.

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