

ПОВЫШЕНИЕ ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Гудкова Т.И., Климонтова Г.А.

Новгородский университет имени Ярослава Мудрого

Великий Новгород, Россия

В связи с неблагоприятной экологической обстановкой и повышенными нагрузками возрастающим спросом у населения пользуется пищевая продукция, обладающая лечебно-профилактическим действием. Наиболее массовым и доступным продуктом питания являются хлебобулочные изделия. Введение в рецептуру хлебобулочных изделий компонентов, придающих им профилактические и лечебные свойства, позволяет решить проблему дефицита физиологически активных веществ, участвующих в обменных процессах, а также придать готовой продукции улучшенные технологические показатели. Высокой биологической ценностью отличается хлеб с добавлением пророщенного в течение суток зерна пшеницы. В зерне на стадии прорастания пробуждаются жизненные силы зародыша, активизируются ферменты. В ходе исследований отмечено, что оптимально внесение в тесто 12 и 24 % измельченного зерна. В таком хлебе сохраняются в своем естественном виде практически все вещества, содержащиеся в целом зерне. Хлеб имеет мягкий эластичный мякиш, богатый вкус пророщенного зерна, не крошится, сохраняет свежесть более трех суток. Имеют спрос у населения сорта хлеба с добавлением семян масличных и зерновых культур. Исследования, проведенные нами с пищевой добавкой «Тыквита», содержащей семена тыквы, кунжута и измельченных злаков, с дозой 5 и 10 % показала, что более качественным был хлеб с добавкой 5%. Он имел приятный аромат, хорошую пористость и приятный вкус. Хлеб с внесением добавки 10% имел ярко выраженный специфический привкус и низкую пористость. Добавление в рецептуру хлеба порошка топинамбура, содержащего инулин и различные витамины, делает его особенно полезным для диабетиков. Исследования показали, что лучшим по качеству был хлеб с добавлением 5 % порошка топинамбура. Он имел сероватый мякиш, приятный вкус и запах, более долгий срок хранения. Нами проведены исследования по добавлению в пшенично-ржаной хлеб лука, обжаренного в растительном масле. Такой хлеб отличался специфическим привкусом и ароматом лука и приобрел своих покупателей.

При выпечке булочных изделий добавлялись различные овощные порошки. Установлены оптимальные дозы внесения порошков в расчете на 100 кг муки: морковного – 1,5 кг, тыквенного – 0,5 кг, из паприки – 0,7 кг. Уменьшение дозы вносимого порошка снижает положительный эффект от его применения, а превышение - приводит к ухудшению органолептических свойств продукции. Овощные порошки сохраняют свои полезные свойства в течение года, что дает возможность непрерывно обеспечивать производство пищевых продуктов ценными источниками биологически активных веществ.