

ВИКОРИСТАННЯ РОСЛИННИХ ДОБАВОК ДЛЯ ПОКРАЩЕННЯ СПОЖИВНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХЛІБА

**Бараболя Ольга Валеріївна,
Баган Алла Василівна,**

к. с.-г. н., доцент

Шакалій Світлана Миколаївна, к. с.-г. н.,
старший викладач,

Полтавська державна аграрна академія

М. Полтава, Україна

Olga.barabolia@ukr.net

Анотація: Вивчення та раціональна корекція харчування населення є досить актуальною проблемою, оскільки – це гарантія забезпечення стану здоров'я на оптимальному рівні, профілактика елементарних захворювань, зниження інфекційних захворювань серед населення. Під час технологічного процесу виготовлення хліба необхідно скорочувати або виключати використання поліпшувачів тіста та інших харчових добавок, або їхня заміна на природні.

Ключові слова: пшениця озима, хліб, джерело вітамінів, спіруліна, якість

Виробництво пшениці озимої м'якої в Україні становить близько половини всього загального виробництва зерна в державі. Велику увагу необхідно звернути на підвищення урожайності і якості цінних сортів пшениці, які придатні для виготовлення високоякісних хлібобулочних виробів.

Проаналізувавши літературні джерела ми звернули увагу на вітчизняний сорт Оржиця. Даний сорт пшениці озимої м'якої створено методом гібридизації сортів озимої пшениці (Леля х Донецька 46) з наступним індивідуальним доббором з використанням збирального індексу та індексу лінійної щільності колосу, а також на фоні штучної затримки часу відновлення весняної вегетації.

Зернівка червона, маса 1000 зерен – 33,1...46,6 г. Досягнута урожайність у виробничих посівах 68,5-94,2 ц/га.

Сорт відноситься до сортів інтенсивного типу, витримує високі дози мінеральних та органічних добрив та пропонується для вирощування як по паровим так і по непаровим попередникам (кукурудза на силос, горох на зерно, багаторічні трави, злакобобові травосуміші та ін.).

Висока врожайність нового сорту формується за рахунок підвищеної долі зерна в загальній біомасі рослини.

За фізико-хімічними, хлібопекарськими властивостями, якості борошна Оржиця не відхиляється від умовних стандартів: вміст білка – 14,0%; клейковини – 30,5 %. За показниками сорт віднесений до групи сильних пшениць [1].

Пріоритетом сучасного хлібопечіння повинно бути покращення якості та наповнення хлібобулочних виробів корисними компонентами. Цікавим напрямом під час розробки рецептури збагачення харчових продуктів є використання рослинної сировини, яка є природнім джерелом вітамінів та поживних речовин і адаптована до травного раціону пересічного українця.

Вивчення та раціональна корекція харчування населення є досить актуальною проблемою, оскільки – це гарантія забезпечення стану здоров'я на оптимальному рівні, профілактика елементарних захворювань, зниження інфекційних захворювань серед населення. Під час технологічного процесу виготовлення хліба необхідно скорочувати або виключати використання поліпшувачів тіста та інших харчових добавок. Найкраще провести заміну використанню дріжджів на спеціальні закваски та природі компоненти.

Хліб виготовлений з пшеничного борошна містить у собі поживні речовини, які так необхідні сучасній людині. У склад хліба входять білки, вуглеводи, вітаміни групи В₁ РР, мінеральні сполуки, життєво важливі організму солі калію, заліза, фосфору. Хлібобулочні вироби висококалорійні, в 100 г пшеничного хліба міститься 245-255 ккал. В Україні набувають популярності питання щодо виробництва конкурентноздатних продовольчих товарів, які могли б реалізуватися в країнах Євросоюзу та відповідали міжнародним стандартам ISO1900.

Провівши лабораторні дослідження з зерном пшениці Оржиця в лабораторії якості зерна Полтавської державної аграрної академії ми вставили що показники якості зерна відповідають технологічній придатності пшениці озимої м'якої сорту Оржиця для виробництва борошна та виготовлення хліба та хлібобулочних виробів. Для покращення вітамінізації хліба було вирішено застосувати малопоширений компонент як вітамінну добавку рослинного походження спіруліну. Вітамінізація хліба покращує імуномодельючу дію в організмі людини.

Перспективною добавкою з профілактичними властивостями є прісноводна синьо-зелена водорість – спіруліна, вона містить значну кількість вітамінів, мінеральний склад, містить селен, калій, йод. Також досить важливий для здоров'я людини, р-каротин і токоферол.

При виготовленні хлібобулочних виробів необхідно досить обережно додавати даний компонент, доцільно до пшеничного борошна добавляти не більше 2% спіруліни. Вироби з додаванням водоростей знижують здатність організму людини до накопичення цезію 137, прискорюють виведення його з організму на 24%[2].

Асортимент хлібобулочних виробів досить різноманітний, необхідно проводити дослідницьку роботу з розширення і поліпшення асортименту хлібобулочних виробів, створювати нові лікувальні та дієтичні сорти хліба. Поліпшення якості продукції, розвиток асортименту виробів, утому числі дієтичного призначення, розроблення та вдосконалення технологічних режимів їхнього приготування, є досить актуальною проблемою для хлібопекарної промисловості.

Додавання рослинних компонентів дозволить поліпшити споживчі властивості продукції харчування, а й поліпшення їхнього хімічного складу, засвоюваності поживних речовин, енергетичної цінності біологічних і органолептичних показниках.

Сприятливе співвідношення вмісту компонентів хімічного складу дасть можливість виробляти нові види продовольчих товарів.

Отже питання розробки нових видів продуктів харчування шляхом удосконалення існуючих рецептур залишається актуальною і потребує вирішення шляхом проведення додаткових досліджень.

Список літератури

1. Селекційно виробничий центр «Яровіт», Озима пшениця, Просо, горох. Yarovit sve@ukr.net
2. <https://lektsii.org/9-35185.html>