

УДК 664.661

Г. Карпик, О. Спас

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ ІНДУСТРІЇ ШВИДКОГО ХАРЧУВАННЯ

H. Karpyk, O. Spas

INCREASING THE NUTRITIONAL VALUE OF FLOUR PRODUCTS IN THE FAST FOOD INDUSTRY

Для великої кількості людей одним із головних складових раціону харчування є хлібобулочні вироби. Незалежно від віку, стану в суспільстві та рівня доходів людей завжди існує потреба у виробі хлібопекарської промисловості. Дана галузь забезпечує населення країни таким важливим продуктом харчування в необхідному обсязі та широкому асортименті.

Велика кількість хлібобулочних виробів виготовляється для індустрії швидкого харчування. Це різноманітні булочки для бургерів, хот-догів, сендвічів, паніні. Більшість страв швидкого приготування містять в собі прості вуглеводи, жири і значну кількість солі. А ось харчова цінність є низькою. Саме тому постає питання збагачення хлібобулочних виробів різноманітними корисними речовинами, які будуть покращувати не лише органолептичні показники, але й підвищуватимуть оздоровчі та лікувальні властивості.

Перспективним напрямком розширення асортименту хлібобулочних виробів є використання нетрадиційної для хлібопекарської промисловості сировини, а саме ревеню. Аналізуючи тенденції аграрної сфери слід зазначити, що збільшується кількість українців, які займаються вирощуванням даної культури, адже це не лише вигідно, а й перспективно. Ревінь стає все більше затребуваним на ринку – як на внутрішньому, так і на європейському, тому є економічно вигідною рослиною для культивування навіть на невеликих сімейних фермах.

Продукти переробки ревеню мають багатий хімічний склад: вітаміни групи В, А, С, Е, К; містять мінеральні речовини – кальцій, марганець калій; органічні кислоти – щавлеву, лимонну, яблучну; антиоксиданти, антраглікозиди та їхні аглікони. Біологічно активні речовини в складі ревеню позитивно впливають на організм людини при авітамінізмі, сприяють укріпленню імунітету, підвищують тонус і настрій. Також рослина допомагає при серцево-судинних захворюваннях, зменшує рівень холестерину в крові, знижує ризик утворення варикозу, тромбів та інсультів. В лікувальних цілях ревінь використовують як жовтогірний засіб, який підвищує виділення шлункового соку, сприяє очищенню печінки, покращує діяльність кишківника, присутні екстрактивні речовини, органічні кислоти збуджують секрецію травних залоз, сприяють кращому засвоєнню основних компонентів.

Тісто для булочок виготовляли з пшеничного борошна вищого та першого сорту опарним способом з внесенням пюре ревеню та шпинату. Готові вироби мають високу формостійкість, добре зберігають форму, не кришаться. М'якушка еластична, пружна з рівномірною пористістю. Скоринка гладка, без тріщин і підривів. Запропонована додаткова сировина надає виробам оригінальний смак та привабливий вигляд.

Наведена інформація дає підстави розглядати доцільність використання ревеню та продуктів його переробки у виробництві борошняних виробів індустрії швидкого харчування. Це сприятиме підвищенню їх харчової цінності й розширенню асортименту, що є не менш важливим в умовах жорсткої конкуренції серед підприємств галузі.