

УДК 658.62:664.66

АССОРТИМЕНТ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ, ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ РУП «ГОМЕЛЬХЛЕБПРОМ»

Н.М. Кириленко, старший преподаватель, А.А. Савчук

*УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»,
г. Гомель, Республика Беларусь*

Одним из приоритетных направлений Государственной политики Беларуси является формирование системы здорового питания населения.

Экономическая нестабильность в стране, нарушение экологической обстановки, несбалансированность пищевого рациона, употребление рафинированных продуктов питания привели к значительным негативным отклонениям в состоянии здоровья населения, к уменьшению сопротивляемости организма, что в свою очередь способствует увеличению числа болезней нарушения обмена веществ, сердечнососудистых и онкологических заболеваний. Решение данной проблемы предполагается достичь путем введения в рацион функциональных пищевых продуктов.

Функциональный продукт – пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижает риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшает здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов [1].

Поскольку хлебобулочные изделия занимают лидирующее место в питании человека, то их можно дополнительно обогащать недостающими нутриентами для профилактического питания.

В этом направлении работает и РУП «Гомельхлебпром». В производстве функциональных хлебобулочных изделий используются следующие ингредиенты: компоненты, содержащие пищевые волокна: отруби, зерновые продукты (дробленое зерно, крупка, пророщенное зерно), семена масличных культур, фруктовые и овощные добавки, хлопья (пшеничные, овсяные, гречневые, рисовые и др.); йодсодержащие компоненты; витамины; витаминно-минеральный комплекс; обогащенные комбинированные смеси.

Оптимальная суточная норма пищевых волокон для взрослого человека должна быть на уровне 25–30 г. Но в реальности суточное потребление волокон составляет 10–20 г. Поэтому одним из главных направлений в производстве хлебобулочных изделий создание продуктов, которые способны компенсировать этот дефицит и снизить риск возникновения сердечно-сосудистых заболеваний и ожирения.

Ассортимент хлебобулочных изделий с компонентами, содержащими пищевые волокна представлен наиболее широко. Среди них: «Гречневый простой» (с добавлением крупы гречневой 1 с); «Островской» (с добавлением хлопьев зародышевых пшеничных); «Княжеский новый», «Кропоткинский новый», «Жлобинский сувенир», «Бережок», «Суворовский десертный» (в составе чернослив, курага, изюм, орех грецкий, семена подсолнечника); «Деликатес» с черносливом (в составе – ядро семян подсолнечника, кунжута, чернослив); «Княжеский с фундуком» (с добавлением сушеного винограда и ядер фундука); «Зернышко» особый, «Сожский» (с добавлением цельного зерна пшеницы); «Сельский бездрожжевой» (с добавлением отрубей пшеничных); «Жлобинский сувенир» (в составе – семена подсолнечника, кунжута, курага); «Сланечнік» (с ядрами подсолнечника); рогаляки «Гомельские зерновые» (с семенами подсолнечника, льна, хлопьями ржаными, крупной гречневой, ячневой перловой, овсяной дробленой, пшеном шлифованным).

Вырабатываются хлебобулочные изделия на основе пророщенного и диспергированного зерна ржи и пшеницы (цельное зерно), отличающегося повышенным содержанием

витаминов гр. В, Е, РР, минеральных веществ, незаменимых аминокислот, пищевых волокон. Ассортимент этой группы представлен хлебом: «Сожская Славия», «Гомельский», «Любительский», Сожский, Богуславский зерновой [2].

Для профилактики йодной недостаточности освоено выпуск хлебобулочного изделия с йодоказеином (аналог природного соединения йода с белком молока) Роголик «Свислочский».

Предприятиями РУП «Гомельхлебпром» вырабатываются витаминизированные хлебобулочные изделия обогащенные бета-каротином: Заварной витаминизированный, «Пикник новый», «Радзімічскі» витаминизированный; хлебобулочные изделия с витаминно-минеральным комплексом: хлеб «Пшеничный с витаминами и железом», «8 злаков люкс» (в состав входит комплекс минеральных веществ: калий, магний, фосфор, железо; и витамины: Е, В1 и В2). Употребление 100 г этого хлеба обеспечивает покрытие 50 % необходимой организму суточной нормы кальция, 30 % фосфора и 66 % — железа. Хлеб «8 злаков», имеющий высокое содержание железа, способен восполнить его дефицит, повышает умственную активность и работоспособность организма, активизирует память, укрепляет нервную систему, улучшает работу сердца и системы кровообращения [2].

Предприятиями освоено производство хлебобулочных изделий с мучными обогатительными композитными смесями: «Зарянка» (смеси композитные: «Линейя», «Медовая»); «Богуславский зерновой» (смесь композитная «Линейя»).

В хлебе с мучной композитной смесью «Линейя» содержится пшеничная обжаренная и ржаная мука, пшеничные хлопья (не менее 30 %) и сухая пшеничная клейковина. Благодаря такому составу клетчатка быстро утоляет голод, пищевые волокна «очищают» организм, выводя из него шлаки, токсины и радионуклиды, растительные белки и сложные углеводы насыщают организм жизненной силой, минеральные вещества и витамины нормализуют работу всех жизненно важных систем организма.

В состав композитной смеси «Медовая» входят: пшеничная мука высшего сорта, крупчатка, медовая стружка и медовый порошок (не менее 30 %), сухая пшеничная клейковина, молотая корица. Медовая стружка (сухой мед), содержащая мед, подвергшийся специальной обработке по новейшей технологии, не ображивается дрожжами и сохраняет полезные свойства меда в процессе приготовления хлеба.

Из приведенного ассортимента хлебобулочных изделий, вырабатываемых РУП «Гомельхлебпром» видно, что наиболее широко представлена группа изделий с пищевыми волокнами. Ограниченным ассортиментом представлены группы: йодированные, изделия с композитными смесями, витаминизированные, с минерально-витаминным комплексом. Не вырабатываются хлебобулочные изделия с топинамбуром, с нутовой мукой, с селеном и селенсодержащей фитокомпозицией и др.

Производство и потребление разработанных хлебобулочных изделий будет способствовать коррекции дефицита пищевых волокон, незаменимых аминокислот, витаминов, макро-, микро элементов и как следствие, улучшению состояния здоровья.

Список использованных источников

1. Пищевые продукты функциональные. Термины и определения: СТБ 1818–2007 – Введ. 2008-07-01. – Минск: – БелГИСС, 2007 – 5 с.
2. РУП «Гомельхлебпром». Республиканское унитарное производственное предприятие хлебопекарной промышленности [Электронный ресурс]. – Режим доступа: gomehlhbbprom.by, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус., англ.