

УДК 664.644

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ И ТЕНДЕНЦИИ РАЗВИТИЯ АССОРТИМЕНТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ В САНКТ- ПЕТЕРБУРГЕ

*Л.П. Нилова, к.т.н., доцент, Т.В. Пилипенко, к.т.н., профессор
ФГБОУ ВПО «Санкт-Петербургский государственный торгово-экономический
университет», г. Санкт-Петербург, Российская Федерация*

В соответствии с концепцией государственной политики в области здорового питания населения поставлена задача — разработать технологии производства качественно новых безопасных продуктов питания, потребление которых будет способствовать сохранению и укреплению здоровья населения, профилактике заболеваний связанных с неправильным питанием взрослых и детей. Обогащать недостающими макро и микронутриентами необходимо, прежде всего, продукты массового спроса, к которым относят хлебобулочные изделия. Оздоровление нации через хлеб в России является одной из приоритетных и наиболее доступных к решению задач. Обогащенные хлебобулочные могут использовать в питании не только люди с определенными заболеваниями, но и здоровые слои населения. Современный потребитель, особенно в городах, готов платить дороже за новые продукты хлебобулочные изделия с добавками, хлебобулочные изделия для здоровья.

Хлебобулочные изделия являются уникальными и выгодно отличаются от многих других продуктов своей «неприедаемостью», хорошей перевариваемостью и усвояемостью. При этом общий анализ пищевой ценности хлебобулочных изделий указывает на несбалансированность их химического состава. В последние годы изменяется структура ассортимента хлебобулочных изделий. Производство хлеба из пшеничной муки 1-го сорта сокращается, выработка хлеба из пшеничной муки 2-го сорта, наиболее обогащенного полезными веществами, практически прекращена и составляет лишь 2,6 % в общем объеме производства. Усиливающаяся в последние годы тенденция использования для производства хлебобулочных изделий пшеничной муки высшего сорта приводит к обеднению готовой продукции витаминами и минеральными элементами. Следовательно, чтобы хлеб служил достаточным источником витаминов и минеральных элементов, он должен быть ими обогащен.

Основными направлениями повышения пищевой ценности хлебобулочных изделий являются добавление к муке высших сортов отрубей и зародышевых хлопьев; использование цельнозернового и пророщенного зерна; добавление к муке различных натуральных продуктов, содержащих значительное количество витаминов, минеральных веществ и белков (дрожжи, соевая мука, пищевые жмыхи, зародыши злаков, смеси из раздробленного зерна злаков и семян масличных культур, молочные продукты); добавление химических препаратов витаминов, минеральных веществ и аминокислот.

В г. Санкт-Петербурге для расширения ассортимента хлебобулочных изделий для здорового питания Санкт-Петербургским филиалом ГОСНИИХП, государственным центром «Хлеб» и др. предложено хлебопекарным предприятиям выпускать следующую продукцию: хлеб бессолевой «Новинка», хлеб безглютеновый, хлеб белковый «Супро», булочку диетическую «Сладость»; увеличить производство хлебобулочных изделий, обогащенных нативными экструдированными пшеничными отрубями, зародышевыми хлопьями; йодом, в частности с йодказеином; нетрадиционными растительными добавками (стевией, инулином, янтарной кислотой); витаминно-минеральными смесями, например «Валетек», «Колосок» и др. Однако, фактически основной ассортимент хлебобулочных изделий для здорового питания в г. Санкт-Петербурге представлен в виде изделий, обогащенных комплексными или однокомпонентными препаратами растительных волокон отрубями, цельным зерном

злаковых и масличных культур, многозерновыми смесями. Их поставляют в розничную торговую сеть как крупные хлебопекарные предприятия города (ОАО «Каравай», ОАО «Хлебный Дом», ОАО «Первое хлебопекарное объединение», ЗАО «Хлебный завод «Арнаут» и др.), так и мини-пекарни, например, ООО «ТК «Балтийский хлеб», и пекарни при гипермаркетах «Лента», «Карусель», «О,Кей», «Ашан», «Метро».

Анализ ассортимента хлебобулочных изделий с повышенным содержанием пищевых волокон в г Санкт-Петербурге показал, что основная масса изделий вырабатывается с использованием комплексных улучшителей, которые или входят в состав смесей для выпечки (хлеб Английский, овсяный) или вводятся дополнительно (хлеб Геркулес с отрубями и зерновой). Причем, крупные хлебозаводы в информации для потребителя о составе продукта приводят весь перечень веществ, входящих в состав улучшителей. Без использования улучшителей вырабатывают Хлебцы диетические с отрубями, Хлеб Полюшко с семенами подсолнечника. Частные пекарни состав улучшителя не раскрывают, хотя фиксируют его наличие.

В состав улучшителей входит не только сухая клейковина, но и аскорбиновая кислота, ферментные препараты, эмульгаторы, и даже стабилизаторы. Все это позволяет получить из довольно сложного по составу и тяжелого теста хлебобулочные изделия красивого внешнего вида, высокого объема, с развитой, тонкостенной пористостью, приятного вкуса и запаха, с длительным сроком хранения. Срок хранения для изделий, упакованных фабричным способом, гарантированный хлебозаводом составляет обычно 5 суток. Хлебобулочные изделия, выпекаемые мелкими частными предприятиями, поставляются в розничную сеть нефасованными фабричным способом в упаковках заделанных чехом или липкой лентой, выполняющей роль санитарно-гигиенической упаковки, но со сроком хранения 3 суток, что является нарушением.

Использование значительного количества улучшителей не только негативно влияет на покупательский спрос (поэтому частные пекарни не раскрывают состав улучшителей), но могут оказать отрицательное влияние на здоровье человека.

Таким образом, на потребительском рынке Санкт-Петербурга хлеб с использованием нетрадиционного сырья представлен хлебами с повышенным содержанием пищевых волокон за счет добавления отрубей и многозерновых смесей.

Восполнить недостаток пищевых волокон и одновременно витаминов и минеральных веществ могут добавки, полученные из вторичного растительного сырья. Такие добавки в рецептуре хлебобулочных изделий, особенно из пшеничной муки, должны одновременно обладать функциональными и технологическими свойствами, что позволит не только обогатить продукты, но и исключить использование улучшителей.

УДК 658.562:664.64.016(477)

АНАЛИЗ МЕТОДОВ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КЛЕЙКОВИНЫ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ В УКРАИНЕ

*И.А. Оносова, к.э.н., доцент, докторант
Донецкий национальный университет экономики и торговли
им. Михаила Туган-Барановского, г. Донецк, Украина*

Зерно пшеницы является одним из основных продуктов, имеющим значительные объемы в мировой торговле. При этом в большинстве случаев контрагенты не имеют возможности видеть закупаемые партии зерна, поэтому особо актуальны нормы качества, зафиксированные в стандартах. При этом унифицированных на весь мировой рынок классификаций зерна не существует, поэтому в каждом конкретном случае определяющими являются основные технологически значимые показатели качества. Исходя из этого,