

Повар В.В.

ТЕХНОЛОГІЯ ДРІЖДЖОВИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ

Накопичення знань про фактори ризику серцево-судинних та онкологічних захворювань свідчить про те, що велике значення в їх виникненні є порушення принципів раціонального харчування. Існує певна залежність між споживанням різних нутрієнтів і здоров'ям людини. Тому, фактор харчування завжди необхідно враховувати при виборі заходів профілактики захворювань різної етіології.

В зв'язку з цим, вирішення поставленої проблеми можливе завдяки проектуванню і конструюванню продуктів харчування спеціального дієтичного споживання з використанням біологічно активних функціональних композицій. Особливої актуальності набуває завдання створення і розширення асортименту функціональних продуктів масового споживання. Дріжджові кулінарні вироби, повною мірою, задовольняють сучасні вимоги щодо об'єктів, на базі яких можуть бути розроблені продукти з використанням біологічно активних функціональних композицій. При виробництві зазначених продуктів масового споживання пропонується впровадити в раціон людини продукти переробки рослинної сировини – шроту і олії, які забезпечують корекцію складу традиційних продуктів за нутрієнтами, а також сприяють збагаченню функціональними компонентами, здатними стимулювати життєві процеси в організмі. Дані сировинні інгредієнти регламентовані ТУ і визнані Міністерством охорони здоров'я як безпечні харчові продукти для спеціального дієтичного вживання, і які вміщують в достатній кількості вітамін А, β -каротин, вітаміни В, С, Е, тригліцириди, гліколіпіди, фосфоліпіди, поліненасищені жирні кислоти (вітамін F), мікроелементи цинк, мідь, хром, марганець, селен та мають високі показники біологічної цінності, використовуються в лікувально-профілактичних цілях. Шроту і олії є антиоксидантами, що нейтралізують вільні радикали в організмі та запобігають їх ушкоджувальній дії.

Метою дослідження є наукове обґрунтування та розроблення технології дріжджових кулінарних виробів спеціального дієтичного споживання.

Отримані результати відпрацювання рецептури та технології виробництва дріжджових кулінарних виробів спеціального дієтичного споживання дозволяють прогнозувати доцільність використання шроту з насіння вівса у співвідношенні 3% від маси випічного напівфабрикату і заміни олії соняшникової (в традиційній рецептурі) на олію з насіння гарбуза, що має антиоксидантні властивості і дає можливість використовувати їх як у оздоровчому, так і дієтичному харчуванні, при лікуванні захворюваннях серцево-судинної системи і онкозахворювань. Слід врахувати також, що запропонована продукція завдяки своїй функціональній спрямованості та якісним технологічним показникам дозволить забезпечити ефективність та

конкурентопридатність у разі впровадження запропонованої продукції в ЗРГ та на підприємствах харчової промисловості.

Робота виконана під керівництвом Свідло К.В.