

БИОЛОГИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ХЛЕБА НА ОСНОВЕ ПРОДУКТА ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ГОРОХОВОГО БЕЗГЛЮТЕНОВОГО

Каминская О.С., Перцева А.Н.

Научный руководитель – Нелюбина Е.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Питание человека является одним из важных экологических факторов, определяющих здоровье населения. Полноценное сбалансированное питание создает условия для нормального физического и умственного развития, влияет на способность организма противостоять воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды. Полноценность и сбалансированность пищевого продукта определяется в том числе и его биологической ценностью. Биологическая ценность отражает количественный и качественный состав белков продукта, то есть соответствие его аминокислотного состава потребностям организма в аминокислотах для синтеза белка. В аккредитованной лаборатории научно-методического испытательного отдела РУП «Научно-практический центр гигиены» Министерства здравоохранения Республики Беларусь проведены исследования аминокислотного состава белка хлеба на основе продукта ферментированного горохового безглютенового (рисунок 1).

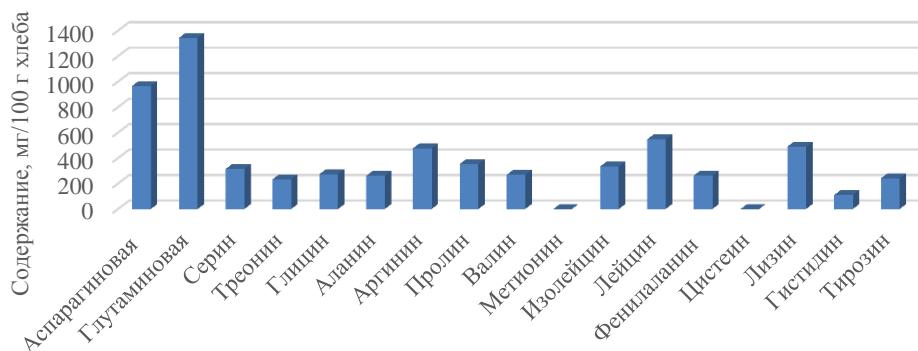


Рисунок 1 – Аминокислотный состав белка хлеба на основе продукта ферментированного горохового безглютенового

Анализ результатов исследований показывает, что в 100 г хлеба на основе продукта ферментированного горохового безглютенового содержится 6,7 – 7,9 г белка, в состав которого входит восемь дефицитных незаменимых аминокислот, удовлетворяющих от 5 % (по гистидину) до 17 % (по изолейцину) суточной физиологической потребности человека.

Таким образом, проведенные исследования свидетельствуют о высокой биологической ценности хлеба на основе продукта ферментированного горохового безглютенового. Употребление хлеба обеспечит возможность полноценного и безопасного питания людей с заболеваниями пищеварительной системы, связанными с чувствительностью, аллергией или непереносимостью к глютену, а также людей, придерживающихся здорового образа жизни. Наличие в нем белка, полноценного по аминокислотному составу, позволяет восполнить потребность организма в дефицитных белковых веществах, особенно необходимых в стрессовых ситуациях, при физических и умственных нагрузках.