

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИНУЛИНА В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Гуринова Т.А., Пашенко А.А.

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

В последние годы рынок насыщен многообразием продуктов питания, однако особое место среди них по-прежнему занимает хлебобулочные изделия. Это продукт ежедневного потребления и от его биологической ценности и полезности во многом зависит нормальное функционирование организма человека. Одним из направлений расширения ассортимента хлебобулочных изделий в современных условиях развития пищевой промышленности является разработка мучных пищевых концентратов для приготовления пшеничных и ржано-пшеничных изделий, сбалансированных по пищевым веществам в зависимости от назначения их использования.

Мучные пищевые концентраты представляют собой механические смеси различных видов сырьевых ингредиентов, подобранных по заранее разработанным рецептурам. Преимуществами их использования являются возможность оптимизации ингредиентов сыпучей смеси по пищевым веществам в зависимости от направленности разрабатываемого пищевого концентрата; широкий ассортимент производимой продукции; длительные сроки хранения; снижение себестоимости, простота и быстрота приготовления хлебобулочных изделий на их основе, заключающаяся в минимальных трудовых и временных затратах. Технология получения пищевых концентратов позволяет широко варьировать их компонентный состав, дает возможность вводить в рецептуру изделий ингредиенты, придающие им функциональные свойства.

Пищевые волокна на сегодняшний день являются одними из самых востребованных и наиболее широко применяемых функциональных пищевых ингредиентов благодаря их многофункциональности. С одной стороны, пищевые волокна используют как технологические добавки, изменяющие структуру и химические свойства пищевых продуктов, с другой стороны, пищевые волокна являются прекрасными функциональными ингредиентами, которые способны оказывать благоприятное воздействие как на отдельные системы организма человека, так и на весь организм в целом.

Для обогащения хлебобулочного изделия в качестве пищевых волокон может быть использован инулин. Инулин – это природный полисахарид с различной степенью полимеризации, состоящий из фруктозных звеньев, связанных между собой. Инулин оказывает позитивное физиологическое воздействие в целом на организм человека и, в частности, на функцию желудочно-кишечного тракта – оптимизирует качественный и количественный состав и активность нормальной кишечной микрофлоры, так как является субстратом для ее развития. Кроме того, улучшает усвоение минералов, прежде всего кальция и магния, повышает иммунитет, способствует более быстрой насыщенности при приеме пищи, улучшает липидный обмен у страдающих ожирением. Инулин может быть использован в диабетической и низкоуглеводной диетах, т.к. обладает достаточно низкой калорийностью –1,0 и 1,5 ккал/г.

До настоящего времени в хлебопекарном производстве инулин еще не нашел должного применения. Исходя из этого изучение и исследование его физико-химических и технологических свойств, а также возможности использования инулина для обогащения хлеба и хлебобулочных изделий является актуальным и позволит расширить ассортимент новых продуктов функционального назначения.