

СЕКЦИЯ 3

ТЕХНОЛОГИЯ ХЛЕБОПРОДУКТОВ

УДК 664.649

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ
ПРОИЗВОДСТВА ДИЕТИЧЕСКИХ СОРТОВ ХЛЕБА

ХОРОШЕВА И.Г., ТКАЧЕВА Е.Е.

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

Важным направлением в совершенствовании и расширении ассортимента хлебобулочных изделий является приведение его в соответствии с современными рекомендациями науки о питании.

Развитие науки о питании привело к формированию новой теории – теории адекватного питания, смысл которой состоит в том, что питание должно соответствовать не только формам обмена веществ организма, но и особенностям переработки пищи в желудочно-кишечном тракте.

Теория адекватного питания вызывает необходимость по-новому подходить к технологии производства хлебобулочных изделий, их рецептуре.

На основе комплексных исследований влияния рецептуры и технологии пшеничного хлеба на усвояемость его углеводов определены виды хлебопекарного сырья, технологические параметры и приемы, способствующие замедлению скорости усвоения углеводов ферментами пищеварительного тракта. Это обуславливает их применение при разработке диетических сортов хлеба.

Таковыми полифункциональными свойствами обладают следующие виды сырья: топинамбур, фасоль, горох, гречиха. Предлагаемые добавки являются биологическими регуляторами, оказывающими влияние на скорость усвояемости белков, жиров, углеводов ферментами пищеварительного тракта.

Установлено, что включение в рецептуру хлебобулочных изделий фасоли, гороха, полуфабрикатов из топинамбура, гречки оказывает тормозящее действие на интенсивность гидролиза углеводов и снижает сахарную нагрузку на организм человека. На основании вышесказанного с учетом гликемического индекса разработаны сбалансированные рецептуры хлебобулочных изделий для людей, страдающих сахарным диабетом.