

МУКА ИЗ ФЕРМЕНТИРОВАННОГО ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ – ЦЕННЫЙ СЫРЬЕВОЙ КОМПОНЕНТ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ

**Кондратенко Р.Г., Урбанчик Е.Н., Паркалова Е.М.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Питание является важнейшим фактором, определяющим здоровье населения. Правильное питание обеспечивает нормальный рост и развитие, способствует профилактике заболеваний, продлению жизни людей, повышению их работоспособности, создает условия для укрепления иммунной системы, адекватной адаптации к окружающей среде. Неполноценное питание — недостаточное потребление пищевых веществ: белков, витаминов, макро- и микроэлементов или нерациональное их соотношение — приводят к ухудшению показателей здоровья населения Республики Беларусь. Питание обеспечивает обновление клеток и тканей, поступление энергии, является важнейшим фактором профилактики сердечно-сосудистых, онкологических, желудочно-кишечных заболеваний, остеохондроза и др. Риск возникновения таких заболеваний можно снизить при помощи функционального питания. Функциональное питание подразумевает использование таких продуктов естественного происхождения, которые при систематическом употреблении благоприятно влияют на различные функции организма, улучшающие не только состояние здоровья человека, но и предупреждая различные заболевания.

Ярким представителем продуктов функционального назначения является мука из пророщенного зерна, в частности, пшеницы. Самыми полезными считаются зерна, у которых ростки в длину не более 2 мм. В процессе ферментации в зерне происходит активное накопление водорастворимых веществ, витаминов и минеральных веществ, что способствует высокой усвояемости их организмом человека и делает пророщенное зерно идеальным средством для восстановления больных тканей и систем организма. Большое содержание витаминов группы В активизирует все обменные процессы во внутренних органах, железах внутренней секреции и системах организма. Из микроэлементов в пророщенном зерне больше всего содержится марганца и селена, которые нужны организму человека для крепкого иммунитета, профилактики и борьбы с раком.

На кафедре технологии хлебопродуктов в течение последних лет ведутся исследования по получению и использованию в хлебопечении муки из пророщенного зерна пшеницы. Такая мука более полезна, чем мука грубого помола и значительно питательнее пшеничной муки сортового помола. В связи с вышеизложенным, целью данных исследований явилось определение показателей качества и хлебопекарных свойств муки из ферментированного зерна пшеницы. Анализ результатов показал, что мука из пророщенной пшеницы имела влажность - $8 \pm 1\%$; кислотность - $7 \pm 0,5$ град.; автолитическую активность - $32,5 \pm 0,3\%$. Важно заметить, что такая мука имела высокую газообразующую способность (более 2000мл CO_2), что положительно характеризует ее с точки зрения хлебопекарных свойств муки.

Таким образом, результаты исследований муки из пророщенной пшеницы и высокая пищевая ценность данного продукта позволяют сделать вывод о целесообразности ее использования в производстве хлебобулочных изделий функционального назначения.