



УДК 664.64

INCREASING THE FOOD VALUE OF THE BARROW PACKAGES ПІДВИЩЕННЯ ХАРЧОВОЇ ЦІННОСТІ БАРОШНЯНИХ ЗАКУСОК

Sobin O.V / Собін О.В.
Chagaida A.O. / Чагайда А.О.

Анотація: Стаття є дослідженням напрямків поліпшення харчової цінності борошняних закусок до пива. Установлено оптимальне співвідношення компонентів. Досліджено вплив добавки на органолептичні показники якості готових виробів.

Ключові слова: борошняні закуски, харчова цінність, нутрієнти.

Актуальність теми дослідження. Сьогодні особливої актуальності набуває створення продуктів харчування нового покоління, що пов'язано з недостатньою забезпеченістю населення життєво важливими нутрієнтами. До них належать – антиоксиданти, мінеральні речовини, амінокислоти, харчові волокна тощо. Їх дефіцит характерний для всіх верств суспільства. Для виробництва таких продуктів необхідно проведення комплексу фізіологічних, хімічних і технологічних досліджень. Випуск конкурентоспроможних інноваційних продуктів харчування має ґрунтуватися на високопрофесійних, фундаментальних, виробничих, комплексних дослідженнях і випробуваннях. Роботи з дослідження нових видів джерел екологічно чистої сировини, що мають високі технологічні характеристики і володіють профілактичними властивостями, проводяться в різних напрямках. Один із них передбачає використання природних, здебільшого рослинних, джерел сировини, що містять разом із незамінними харчовими речовинами інші цінні у фізіологічному відношенні мінорні та біологічно активні речовини.

Мета дослідження – проаналізувати шляхи підвищення харчової цінності борошняних закусок.

Об'єкт дослідження – борошняні закуски до пива.

Предмет дослідження – шляхи підвищення харчової цінності борошняних закусок.

Виклад основного матеріалу. На світовому ринку продуктів харчування снеки користуються величезною популярністю. Найбільша кількість снеків вживається в Великобританії і в США. У 1937 році була створена асоціація виробників снеків, в яку входять понад вісімсот найбільших зарубіжних виробників.

Починаючи з 90-х років ХХ століття, в нашій країні почався бурхливий розвиток ринку «перекусів». На прилавках магазинів стали з'являтися нові види снеків. Сьогодні споживачі можуть придбати найрізноманітніші легкі закуски [2, с.19].

Згідно з товарознавчою класифікацією виділяються наступні групи снеків: несолодкі снеки - класичні (чіпси і продукти екструзії), натуральні (насіння, горішки), борошняні (сухарики, солонка, крекери), морські (сушена риба, кальмари) та солодкі снеки - кукурудзяні пластівці, сухі сніданки, подушечки, кукурудзяні палички, мюслі.

Розглянемо детальніше харчову цінність борошняних закусок.



Смакові добавки до їжі, а також приправи, прянощі, спеції - окремі частини біологічних продуктів рослинного походження та їх суміші, призначені для поліпшення смакових і ароматичних якостей готується продуктів харчування і готових страв.

Смакові добавки можуть сприяти поліпшенню травлення і засвоєння їжі, а також можливості її тривалого зберігання.

До приправ належать прянощі, сіль, цукор, деякі ароматизатори, а також соуси, готові до вживання продукти (кетчуп, гірчиця, хрін) і масляні суміші (масло з гірчицею, зелене, анчоусне, ракове і т. г.). А також хімічні речовини, наприклад глютамат натрію, розбавлена водою оцтова есенція, лимонна кислота [1, с. 47].

Смакові добавки можуть бути натуральними продуктами і синтетичними речовинами. Натуральні продукти використовують як в свіжому (плоди, насіння, стебла, кореневища), так і засушеному, розтертому в порошок вигляді; використовують і масляні суміші, які не тільки покращують смак страви, але і підвищують його калорійність.

Різні види закусок (як правило, солоних і з різними смаковими добавками) відносяться до розряду «снеків», які призначені для вживання в їжу «на ходу». Основна цільова аудиторія такої продукції - це підлітки і молоді люди у віці до 30-35 років. Сухарики та інші снеки також позиціонуються виробниками як закуска до пива. Цей ринок вважається досить привабливим і перспективним, в першу чергу, за рахунок невеликих вкладень у відкриття такого бізнесу.

Переважає тут продукція вітчизняних компаній (їм належить 3/4 ринку). З усіх інших видів закусок виробництво борошняних закусок вважається найбільш рентабельним. Цей же продукт користується найбільшою популярністю серед любителів пива. За даними різних досліджень, понад 35% респондентів вибирають борошняні закуски в якості закуски під пінний напій [1, с.67].

За результатами досліджень найбільшим попитом в нашій країні користуються такі смаки борошняних закусок: м'ясні (бекон, саямі), з сиром, з цибулею і сметаною, з морепродуктами. Втім, не варто обмежуватися лише цими смаками. Не варто боятися експериментувати і створювати власні унікальні види виробів. Для цього буде потрібно висококваліфікований досвідчений технолог.

На сьогоднішній день в структурі ринку снеків представлено досить велику кількість категорій продуктів. Безліч виробників зацікавлене в постійному збільшенні продажів своєї продукції. А оскільки число конкурентів збільшується, посилюється також конкуренція між вже існуючими виробниками - перш за все за рахунок розширення асортиментної лінійки, нестандартних підходів до просування своєї продукції та ін.

Таким чином, специфіка ринку полягає в нерівномірності розвитку сегментів: одні сегменти демонструють негативну динаміку, продажі в інших стрімко ростуть.

Однак виробники продукції, яка втрачає споживчу аудиторію, намагаються змінити ситуацію. На думку експертів, основна причина негативного тренда в



окремих сегментах - відсутність інновацій, що відповідають поточним потребам російського споживача, які помітно змінилися за останнє десятиліття. Дійсно, продукція більшості гравців сьогодні представлена в однаковому форматі - пакетики однакового розміру, однакові рецепти, в той час як сусідні снекові категорії явно активізувалися [2].

З огляду на особливості споживання, маркетингові зусилля виробників набувають особливої спрямованості.

Нові технології дозволяють зберігати корисні властивості продукту, робити його смачніше і т.д. Наприклад, завдяки саме таким технологіям збільшився термін зберігання, при цьому продукт практично не втрачає корисних речовин (технологія обсмажування в струмені гарячого повітря без додавання масла).

Підвищення харчової цінності досягається двома способами: складанням найбільш повноцінного раціону і збагаченням відсутніми речовинами. Найкраще йти по шляху складання правильного раціону, включаючи в нього натуральні харчові продукти, багаті тими речовинами, яких в ньому недостатньо. Сприятливо для підвищення біологічної цінності поєднання його з продуктами тваринного походження - з молоком, молочними продуктами, м'ясом.

Підвищити харчову цінність можна і шляхом різного комбінування продуктів рослинного походження. Відомо, наприклад, що білки бобових культур (соя, горох), а також насіння олійних рослин володіють найбільшою біологічною активністю в порівнянні з білками зернових культур (жито, пшениця). Використання їх в раціоні також підвищує біологічну цінність [3, с.84].

Інший шлях підвищення біологічної цінності борошняних закусок - збагачення його натуральними і синтетичними добавками. Введені натуральні продукти, що містять значну кількість білків, незамінних амінокислот, вітамінів, мінеральних речовин (знежирене молоко, дріжджі, соєве борошно та ін.), Мають переваги перед збагаченням його хімічними препаратами і сумішами. Це пояснюється тим, що у всіх натуральних продуктах містяться білки, вітаміни, мінеральні речовини в природному стані і у вигляді природних сполук, тобто в тій формі, яка краще засвоюється організмом.

Найбільш важливою є проблема підвищення загального вмісту білка в борошняних закусках і поліпшення його амінокислотного складу. Як білкових збагачувачів хліба використовують продукти тваринного і рослинного походження та синтетичні речовини. До збагачувачів тваринного походження відносяться яечний порошок, молочні продукти (знежирене молоко, молочна сироватка і молочна пахта, що є побічними продуктами переробки молока в масло і сир, незбиране молоко, харчової казеїн, препарати кров'яного білка і ін.). Білки цих продуктів доповнюють білки хліба за амінокислотним складом і, крім того, добре засвоюючи, вони набагато підвищують засвоюваність білків рослинного походження, зокрема хліба.

З білкових продуктів рослинного походження для підвищення білкової цінності найбільший інтерес представляють продукти переробки бобів сої і



білкові препарати з олійних і бобових культур.

Мінеральне збагачення хлібобулочних виробів. Необхідно тому, що співвідношення солей кальцію і фосфору в болрошняних закусках далеко не оптимальне. За фізіологічними нормами для різних категорій населення оптимальним є співвідношення кальцію і фосфору в їжі, що лежить в межах від 1:1,5 до 1:2.

З цією метою промисловість широко використовує молоко і молочні продукти, які містять не тільки повноцінні білки, а й в достатній кількості і в легко засвоюваній організмом формі кальцій у вигляді лактату кальцію. Борошняні закуски, приготовані з додаванням 3-5% сухого молока, містить достатню кількість повноцінного кальцію [1, с.47].

Збільшення кількості кальцію досягається введенням як сухого знежиреного молока, так і молочнокислого кальцію і рибного борошна.

Підвищення мінеральної цінності борошняних закусок досягається також внесенням ферменту фітазою і мінеральних речовин паростків ячмінного солоду, який можна додавати в кількості 0,3% до ваги борошна у вигляді витяжки при опарном способі приготування тіста.

В результаті введення природного рослинного продукту - солоду, співвідношення кальцію і фосфору поліпшується.

Підвищення вітамінної цінності. Борошняні закуски збагачують вітамінами введенням натуральних молочних продуктів, соєвого борошна, дріжджів, солодових паростків і інших речовин, багатих на вітаміни, а також внесенням в борошно синтетичних вітамінів - В2, Ві і РР. Всі ці вітаміни відносно добре зберігаються в процесі приготування. Норми додавання вітамінів в борошно залежать від її виду і сорту. При виробництві сиру, казеїну утворюється відхід - молочна сироватка, що має досить високу харчову цінність. У ній містяться білки, молочний цукор, жир, кальцій, фосфор. Використання молочної сироватки не тільки підвищує харчову цінність хлібобулочних виробів, але і покращує якість тіста і готового виробу.

Висновки. Для приготування борошняних закусок підвищеної харчової цінності теоретично обґрунтований вибір компонентів, у відсотках до маси борошна. Досліджені добавки дозволяють підвищити харчову цінність за рахунок збільшення вмісту харчових волокон, а також вітамінів групи В, токоферолів, фосфору, магнію та заліза.

Література

1. Мазараки А. А. Технологія харчових продуктів функціонального призначення: монографія / А. А. Мазараки, М. І. Пересічний, М. Ф. Кравченко ; за ред. д-ра техн. наук, проф. М. І. Пересічного. – 2-ге вид., перероб. та доп. – К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2012. – 1116 с.

2. Пересічний М. І. Функціональне харчування: теорія та практика /М. І. Пересічний, Д. В. Федорова, О. В. Кандалей // Вісник КНТЕУ. – 2005. – № 2. – С. 96–104.

3. Проблеми мікроелементів у харчуванні населення України та шляхи їх



вирішення / В. Н. Корзун, І. П. Козарин, А. М. Парац [та ін.] // Проблеми харчування. – 2007. – № 1. – С. 5–11.

4. Сирохман І. В. Товарознавство харчових продуктів функціонального призначення / І. В. Сирохман, В. М. Завгородня. – К.: Центр учбової літератури, 2009. – 544 с.

The article is a study of ways to improve the nutritional value of flour snacks to beer. The optimal component ratio is established. The influence of the additive on the organoleptic quality indices of finished products is investigated.

Key words: flour snacks, nutritional value, nutrients.

Стаття відправлена 06.04.18

©Собін О.В.