

1571613

ХАРКІВСЬКИЙ
НАЦІОНАЛЬНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
імені В. Н. КАРАЗІНА



Я. О. БІЛЕЦЬКА

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ

**СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО
СПРЯМУВАННЯ**

МОНОГРАФІЯ

Сформовано якість борошняних виробів спеціального дієтичного спрямування за рахунок використання борошна пророщених бобових у розчинах мінеральних солей.

Доведено можливість формування високих дієтичних та спеціальних властивостей хліба для осіб, які мають йод- та селен-дефіцитні стани і непереносимість глютену. Надано рекомендації з добового споживання розроблених продуктів з урахуванням вмісту збагачуючих інгредієнтів по завершенні строку реалізації.

Рекомендовано для науковців і практичних фахівців галузі, а також аспірантів та студентів, які проводять наукові дослідження з розробки технології збагачуючих харчових інгредієнтів та спеціалізованих продуктів на їх основі.

ЗМІСТ

ПЕРЕЛІК УМОВНИХ СКОРОЧЕНЬ5

ВСТУП.....6

РОЗДІЛ 1. ІННОВАЦІЙНІ ПІДХОДИ ДО ФОРТИФІКАЦІЇ
ТА ПІДВИЩЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ
ВИРОБІВ8

1.1. Проблема незбалансованості раціону харчування
і шляхи створення харчових продуктів
оздоровчого призначення8

1.2. Наукове обґрунтування доцільності використання
нетрадиційної сировини у виробництві
хлібобулочних виробів.....16

1.3. Концептуальні основи розроблення технологій
хлібобулочних виробів спеціального дієтичного споживання,
аналіз вітчизняного та іноземного досвіду24

РОЗДІЛ 2. НАУКОВЕ ОБґРУНТУВАННЯ ВИКОРИСТАННЯ
КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ ДЛЯ СПЕЦІАЛЬНОГО
ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ.....31

2.1. Науково-концептуальні підходи до розроблення продукції
спеціального дієтичного споживання для людей різних вікових
груп та із різними захворюваннями31

2.1.1. Концептуальні підходи до розробки рецептур
кулінарних страв спеціального дієтичного спрямування
для осіб, які хворіють на целіакію.....36

2.2. Розробка наукової концепції, як великої централізованої
системи для формування якості хлібобулочних виробів
спеціального дієтичного споживання.....38

2.3. Проектування нової кулінарної продукції для
спеціального дієтичного споживання, виходячи
зі споживних мотивацій та клінічних рекомендацій45

РОЗДІЛ 3. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ФОРТИФІКОВАНОГО
БЕЗГЛЮТЕНОВОГО БОРОШНА.....61

3.1. Дослідження вмісту поживних речовин у зернах сої
та нуту різних вегетаційних сортів.....61

3.2. Вивчення зміни технологічних параметрів під час пророщування зерен бобових.....	74
3.3. Розробка технології борошна сої, збагаченого йодом, та борошна нуту, збагаченого селеном.....	84
3.4. Дослідження показників якості та споживної безпечності розробленого борошна сої та нуту.....	84
3.5. Дослідження ефективності засвоєння та перетравлення білка розробленого борошна бобових.....	93
3.6. Дослідження вмісту фітоекстрогенів розробленого борошна бобових.....	94

РОЗДІЛ 4. ВИЗНАЧЕННЯ РАЦІОНАЛЬНИХ КОНЦЕНТРАЦІЙ РОЗРОБЛЕНОГО БОРОШНА БОБОВИХ У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА.....

4.1. Встановлення раціонально можливого рецептурного дозування, враховуючи вимоги ДСТУ 4588 на «Вироби хлібобулочні для спеціального дієтичного споживання».....	98
4.2. Дослідження вмісту йоду та селену у хлібі протягом зберігання.....	103

ВИСНОВКИ.....	105
Список використаних джерел.....	107
Додатки.....	112