ПИЩЕВЫЕ ВОЛОКНА В ПРОИЗВОДСТВЕ ВАФЕЛЬ

Тарасенко Н.А.,, Зубко Н.В., , Красина И.Б.

ГОУ ВПО «Кубанский государственный технологический университет»

Питание за всю историю существования человека всегда было наиболее сильным и устойчивым фактором среды, оказывающим постоянное влияние на состояние его здоровья. Представления о полезности пищи для человека вызывали интерес ещё у древних мыслителей: Гиппократа, Авиценны, представителей Солернской школы здоровья. Проблема питания в настоящее время, учитывая её особое значение, включена в число десяти важнейших проблем, поставленных перед человечеством, наряду с такими как здравоохранение, охрана окружающей среды.

Исследования, проведенные в нашей стране, выявили серьезный дисбаланс в обеспечении населения микроингредиентами, в частности снижение уровня потребления полноценного белка, полиненасыщенных жирных кислот, ряда витаминов и минеральных веществ, пищевых волокон при повышенном уровне потребления насыщенных жиров и сахара. Это способствует возникновению различных заболеваний, в том числе ожирению.

Эффективное средство профилактики ожирения – введение в пищевые рационы достаточного количества пищевых волокон. Существующие сейчас продукты отличают высокая калорийность и рафинированность. Поэтому столь актуальна задача создания широкого ассортимента новых продуктов, обогащенных растительными волокнами. Отсутствие и недостаток пищевых волокон в пище привел к уменьшению сопротивляемости человеческого организма воздействию окружающей среды.

Значительная роль пищевых волокон и необходимость их содержания в ежедневной пище несомненны. Они не только частично снабжают организм энергией, выводят из него ряд метаболитов пищи и загрязняющих ее веществ, но и регулируют физиологические, биохимические процессы в органах пищеварения.

Введение пищевых волокон в состав пищи снижает ее калорийность, что представляет особый интерес при производстве продуктов, содержащих пониженное количество энергии, необходимых для страдающих ожирением. Отличаясь в ряде случаев повышенной гидрофильностью, пищевые волокна хорошо удерживают воду и могут удлинять сроки сохранения свежести.

Возможно введение пищевых волокон в разнообразные продукты питания, в том числе в кондитерские изделия. С учётом поставленных целей и задач, мы решили использовать данный компонент в производстве мучных кондитерских изделий (вафель) - продукции широкого потребления, достаточно перспективной для включения в рацион питания.

Пищевые волокна, получаемые из сахарной свёклы, введенные в состав начинки для вафель, позволяют снизить её калорийность и стоимость. Проведенные исследования показали, что внесение пищевых волокон позволяет получить вафли высокого потребительского качества, не уступающие контрольному образцу, а по физико-химическим показателям превосходят его.

На наш взгляд это перспективное направление в создании кондитерской продукции сбалансированного состава, т.к. применение данного сырья в производстве вафель дает возможность не только снизить их калорийность, улучшить вкус, но и значительно увеличить их срок хранения.