УДК 641.05

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ СОБСТВЕННОЙ ВЫПЕЧКИ — НОВЫЙ УРОВЕНЬ ОБЕСПЕЧЕНИЯ ПОСЕТИТЕЛЕЙ САНАТОРНО-КУРОРТНОГО КОМПЛЕКСА

Пащенко Л.П., Родионова Н.С., Остробородова С.Н.

ГОУВПО «Воронежская государственная технологическая академия», Воронеж

Хлеб и хлебобулочные изделия в подавляющем большинстве ресторанов предлагаются бесплатно. Это обязательная дополнительная услуга. Но именно эти продукты формируют первое общее впечатление о кухне заведения.

Если несколько лет назад особый свежеиспеченный хлеб был привилегией 4-5звездочных гостиниц и ресторанов класса «люкс», то сегодня его предлагает все большее число заведений разных ценовых категорий. В поисках уникальности при приготовлении собственных хлебобулочных изделий рестораторы идут по двум направлениям: выпекают хлеб и хлебобулочные изделия своими силами по оригинальным
рецептам или с использованием специальных смесей, или покупают замороженные
полуфабрикаты.

Нами для ресторанного бизнеса предложена принципиально новая рецептура хлеба «Восторг», который не только имеет прекрасные вкусовые характеристики, но и обладает функциональными свойствами.

Ключевые слова: ресторан, кунжут, кедровые орехи, мед, персик.

Основная задача санаторно-курортных комплексов — обеспечение процессов формирования, активного сохранения, восстановления и укрепления здоровья, реализация потенциала здоровья для ведения полноценной производственной деятельности, социальной и личной жизни, снижение заболеваемости, инвалидизации, увеличение средней продолжительности и качества жизни, улучшение демографической ситуации в стране. Организация восстановительнореабилитационных мероприятий направлена

на восстановление функциональных резервов организма, сниженных в результате неблагоприятного воздействия факторов среды и деятельности или в результате болезни (на этапе выздоровления или ремиссии).

Одна из функций санаторно-курортного комплекса — реализация мероприятий по укреплению здоровья и профилактике заболеваний путем снижения риска заболеваемости.

Достигается она на основе внедрения ыкомплексных оздоровительных техноло-

гий с использованием всего арсенала немедикаментозных средств, основным из которых является сбалансированное адекватное питание.

Адекватное или функциональное питание обеспечивает физическую, эндоэкологическую и иммунореабилитацию, посредством организации системы индивидуализированного сбалансированного рациона. При этом хлеб и хлебобулочные изделия в функциональном питании играют ведущую роль, так как традиционно присутствуют на столе во время всех приемов пищи.

Нами для санаторно-курортного комплекса предложена эксклюзивная рецептура хлеба «Восторг», который имеет прекрасные вкусовые характеристики и учитывает медико-клиническое состояние организма, национальные традиции, географическое расположение региона, его экологическую обстановку.

Создание новых видов хлебобулочных изделий повышенной пищевой и биологической ценности для санаторно-курортного комплекса требует изыскания и исследование новых видов экологически чистого и богатого веществами, дефицит которых отмечается в традиционных видах изделий. К ним относятся эссенциальные минеральные соли, ненасыщенные жирные кислоты и витамины, пищевые волокна, белки. В качестве сырья, содержащего эти биологически активные вещества, могут быть применены семена масличных культур — кунжута или

льна, ядра кедровых орехов, мед натуральный, персиковое пюре.

Семена кунжута богаты незаменимыми и условно незаменимыми аминокислотами, мг/г белка: аланином — 40,22; аргинином — 97,85; аспарагиновой кислотой — 85,79; гистидином — 24,61; глицином — 71,37; глутаминовой кислотой — 203,21; пролином — 38,63; серином — 48,67.

Кунжут является омолаживающим тоником при Вата-конституции, а также весьма полезен для костей и зубов. Кунжутное масло обладает кровоостанавливающим, противово-спалительным, слабительным свойствами, способствует кроветворению.

Ядра кедровых орехов — ценная и богатая кладовая витаминов. В них содержатся витамины Е (токоферолы). Токоферолы незаменимы для обеспечения полноценной наследственности, способствуют образованию молока у кормящих матерей, противодействуют атеросклерозу. Витамин Е (токоферол), влияющий на процессы образования половых гормонов, активизирует обмен белков и углеводов, витаминов А и D.

Жиры ядер кедровых орехов богаты линолевой кислотой, аминокислотами, среди которых преобладает аргинин. Эта аминокислота необходима для развития растущего организма, беременных и кормящих женщин. Белки ядер кедровых орехов легко усваиваются.

Ядра содержат витамины: витамин A, способствующий росту и развитию человека, улучшает зрение; витамин B1 (тиамин), регулирующий процессы обмена углеводов, образование жирных кислот, влияющий на функции сердечно-сосудистой, пищеварительной, эндокринной, нервной систем; витамин В2 (рибофлавин), активно влияющий на процессы тканевого обмена, кроветворение, функции печени, нервной системы; витамин В3, участвующий в синтезе жиров, белков, энергетическом обмене, функциях пищеварительной системы, обмене холестерина, кроветворения.

Издавна кедровые орехи и кедровое масло использовались населением для лечения различных заболеваний. Население Сибири использовало орехи кедра для лечения отложения солей в суставах и позвоночнике [1].

Мёд — настоящая кладовая химических элементов. Это алюминий, бериллий, бор, висмут, ванадий, германий, галлий, олово, золото, кобальт, молибден, никель, натрий, свинец, серебро, кремний, стронций, хром, цинк, сера, йод, хлор, цирконий. По своему химическому составу мёд очень близок к плазме крови человека, поэтому очень хорошо усваивается организмом. Некоторые микроэлементы находятся в мёде в такой же концентрации и таком же соотношении друг с другом, как и в крови человека. Минеральные вещества с колебаниями от 0,02 до 0,80% при сжигании мёда остаются в виде золы, в составе которой находят железо, марганец, серу, фосфор, калий, кальций и другие элементы. Темный мед содержит более высокий процент минеральных веществ. В светлом мёде в 4 раза меньше железа, в 2 раза меньше меди и в 14 раз меньше магния, чем в темном.

Ферменты натурального меда выступают в качестве биологических катализаторов, ускоряющих многочисленные реакции
распада и синтеза. Небелковые азотистые
соединения мёда представлены аминокислотами в небольшом количестве — от 0,6 до
500 мг на 100 г мёда: аланин, аргинин, аспарагиновая и глутаминовая кислоты, лейцин,
лизин, тирозин, треонин.

Витамины содержатся хотя и в небольших количествах, но, тем не менее, они имеют огромное значение, так как находятся в благоприятном сочетании с другими очень важными для организма веществами. Источники витаминов в мёде нектар и цветочная пыльца. Витаминный состав меда приведен в таблице 1.

Во всех разновидностях меда содержится около 0,3% органических и 0,03% неорганических кислот. Они находятся как в свободном состоянии, так и в составе солей и эфиров. Большая часть кислот — органических и неорганических — представлена глюконовой, яблочной, лимонной и молочной. Среди неорганических обнаружены фосфорная и хлорводородная кислоты. Органические кислоты придают мёду приятный кисловатый вкус. В настоящее время в мёде определено около 200 ароматических веществ, придающих мёду специфический приятный аромат. Мёдом лечат воспаление дыхательных путей, глазные болезни, воспаления печени и желчного пузыря, гинекологические заболевания, алкоголизм, пародонтоз, стоматит, зубную боль, насморк, заболевания сердца и лёгочные заболевания. Мёд

обладает бактерицидными свойствами, то есть способностью убивать болезнетворные микроорганизмы или задерживать их рост.

Таблица 1 Витаминный состав меда, ГОСТ 19729-2001

Наименование витамина	Содержание в 100 г меда, мкг
Тиамин (витамин В1)	5
Рибофлавин (витамин В2)	45
Пантотеновая кислота (витамин В3)	57
Пиридоксин (витамин В6)	170
Никотиновая кислота (витамин РР)	246
Биотин (витамин Н)	380
Токоферол (витамин Е)	1000
Аскорбиновая кислота (витамин С)	30000

Плоды персика содержат, %: сахара — 6-15, пектина — 1,26, 1 мг % каротина, 0,1 мг % тиамина, 40,0 мг % аскорбиновой кислоты, красящие, дубильные и ароматические вещества.

Проантоцианы плодов персика составляют 59% общей суммы фенольных соединений (115 мг%). Они в основном определяют ценность плодов, выступая в качестве регуляторов физиолого-биохимических процессов и в первую очередь, нейтрализуя радионуклиды. Химический состав отечественного пюре из плодов персика должен соответствовать ОСТ 10-33-87: массовая доля сухих растворимых веществ, не менее 12,0%, массовая доля спирта — не более 0,4%.

Разработана рецептура и технология

производства функционального продукта — сдобного хлеба «Восторг», улучшенной биологической ценности и ярко выраженными органолептическими показателям качества, что весьма ценится потребителем. Выбранные функциональные ингредиенты и разработанная рецептура позволили сбалансировать жирнокислотный и минеральный составы хлеба, обогащенного витаминами и повысить пищевую и биологическую ценности. Пористость улучшается на 10,0%; удельный объем — на 7%; аромат — на 47% по сравнению с хлебом сдобным в упаковке [2].

Масса изделий делается по заказу посетителя. Для ресторанной «хлебной» тарелки продукт имеет массу 75 г и выпекается в форме или в виде круглой булочки, подаваемой к столу сразу после выпечки.

Учитывая функциональные свойства исходных компонентов хлеба «Восторг» он может быть рекомендован для питания в санаторно-курортном комплексе.

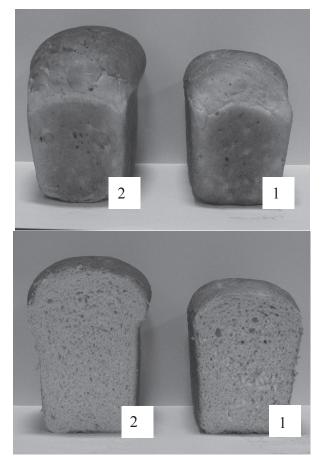


Рисунок 1 Внешний вид готовых изделий: 1– хлеб сдобный в упаковке; 2 — сдобный хлеб «Восторг»

Параметры замеса, брожения и выпечки можно уточнить по адресу: 394000, г. Воронеж, пр. Революции, д. 19, кафедра сервисных технологий, у Остробородовой С.Н.

E-mail: plp_vgta@mail.ru

Список литературы

Пащенко, Л.П. Хлеб «Восторг» функционального назначения / Л.П. Пащенко,
 С.Н. Остробородова, В.Л. Пащенко // Хлебопродукты. — 2007. №12. — с. 36-37.

2. Пащенко, Л.П. Новое в технологии сдобных хлебобулочных изделий / Л.П. Пащенко, С.Н. Остробородова, В.Л. Пащенко // Хлебопек. — 2009. №3. — с. 18-20.

FUNCTIONAL BAKERY PRODUCTS OF OWN BATCH — NEW LEVEL OF MAINTENANCE OF VISITORS OF A SANATORIUM COMPLEX

Paschenko L.P., Rodionova N.S., Ostroborodova S.N.

Voronezh State Technologic Academy, Voronezh

Bread and bakery products in overwhelming majority of restaurants are offered free of charge. It is obligatory additional service. But these products form the first general impression about institution kitchen.

If some years ago special newly-baked bread was the privilege 4-5- stars hotels and restaurants of a class «lux» today it is offered by the increasing number of institutions of different price categories. In search of uniqueness at preparation of own bakery products victualers go in two directions: bake bread and bakery products by own strength under original recipes or with use of special mixes, or buy the frozen half-finished products

We for restaurant business offer essentially new compounding of bread «Delight» which not only has fine flavouring characteristics, but also possesses functional properties.

Keywords: restaurant, sesame, pine nuts, honey, peach.