

Скиданова Марина Андреевна
студентка

Цветкова Елена Эдуардовна
студентка

Биньковская Ольга Викторовна
канд. биол. наук, доцент

ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный
национальный исследовательский университет»
г. Белгород, Белгородская область

ФУНКЦИОНАЛЬНАЯ ЗНАЧИМОСТЬ УПОТРЕБЛЕНИЯ ХЛЕБА, ОБОГАЩЕННОГО ПЛОДАМИ ШИПОВНИКА

***Аннотация:** данная статья посвящена изучению пользы плодов шиповника и хлеба, обогащенного его плодами, на организм человека. Авторами показаны преимущества данного продукта перед остальными: за счет наличия у плодов богатого витаминного состава и пищевых волокон. Актуальность исследования заключается в необходимости поиска новых способов, которыми можно разнообразить повседневный рацион.*

***Ключевые слова:** плоды, шиповник, витамины, хлеб, мука, хлебопекарная, обогащенный.*

Продуктом питания массового и повседневного потребления у различных слоев населения является хлеб, основным компонентом которого выступает пшеничная мука высших сортов, несбалансированная по белкам и обедненная такими биологически ценными компонентами: витаминами, пищевыми волокнами, минеральными веществами.

В связи с этим целесообразно введение в рецептуру новых компонентов, которые будут способствовать улучшению здоровья и профилактике различных заболеваний. Таким нетрадиционным компонентом являются плоды шиповника.

Шиповник отличается высоким содержанием в нем аскорбиновой кислоты (витамина С). Также в его состав входят и такие полезные вещества как сахара, витамин Р и К, различные органические вещества.

Цель работы – доказать рациональность введения в повседневный рацион хлеб, обогащенный плодами шиповника.

Хлеб с шиповником вырабатывают из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта с добавлением дрожжей хлебопекарных, маргарина, сахара-песка, соли поваренной пищевой, шиповника сушеного дробленого и т. д.

Шиповник позволяет обогатить белые сорта хлеба за счет содержащихся в нем витаминов, каротиноидов и железа. Интенсифицируется процесс брожения. Органические кислоты придают приятный фруктовый привкус, а каротиноиды придают мякишу приятный оттенок.

Состав сушеного шиповника можно сопоставить со свежими ягодами – он остаётся неизменным, единственным отличием является то, что все вещества находятся в более концентрированном виде.

Сушёный шиповник обладает множеством элементов, полезных для здоровья. Пищевая ценность представлена белками – 3,4 г, углеводами – 48,5 г, жирами – 1,5 г. Имеется высокое содержание пищевых волокон – 14 г, моно- и дисахаридов – 42,2 г. Крахмал в составе плодов занимает 6,3 г, насыщенные жирные кислоты – 0,2 г, зола – 4,8 г.

Минеральные соединения насчитывают 10 элементов, среди которых значимое место занимают молибден и медь, также в наличии железо, кальций, фосфор, марганец, калий и другие. Кроме того, имеются дубильные вещества, пектины, флавоноловые глюкозиды, пигменты рубискантин и ликопин. Отмечается наличием большой концентрации яблочной и лимонной кислоты.

Плоды сушёного шиповника чрезвычайно полезны для организма. Благодаря обилию витаминов, минералов и других компонентов этот продукт обладает общеукрепляющим, противовоспалительным действием, улучшает состояние различных органов и систем.

Такой хлеб не рекомендуется употреблять при повышенной кислотности, гастритах, язвенных образованиях в ЖКТ. С осторожностью при патологиях печени, тромбозе, дерматозе и склонности к газообразованию.

В ходе выполнения научной работы было доказано: введение в рецептуру белого хлеба плодов шиповника является рациональным, употребление такого продукта оказывает функциональную значимость на организм человека.

Список литературы

1. Коденцова В.М. Вопросы питания населения [Текст] / В.М. Коденцова, О.А. Вресинская // Форум «Пищевые ингредиенты». – 2003. – №4. – С. 3–8.
2. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: Учебник / Н.С. Казанцева – М.: Дашков и Ко, 2007. – 400 с.
3. Весёлов А.И. Сушёный шиповник. Полезные свойства, калорийность / А.И. Весёлов. – Курск: Poxudeem, 2003 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://poxudeem.ru/produkti/suhofrukti/3360-sushenyuy-shipovnik.html>

Цветкова Елена Эдуардовна
студентка

Скиданова Марина Андреевна
студентка

Биньковская Ольга Викторовна
канд. биол. наук, доцент

ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный
национальный исследовательский университет»
г. Белгород, Белгородская область

СУЩЕСТВОВАНИЕ ГЕНЕТИЧЕСКИ МОДИФИЦИРОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ ПИЦЦЫ В НАШЕЙ ЖИЗНИ

Аннотация: в данной статье рассматриваются генетически модифицированные источники пищи. Авторами изучаются их виды существования в нашей жизни. Особое внимание уделяется цели создания наиболее популярных видов культур. Проанализирована актуальность разработки и производства генетически модифицированных источников пищи.

Ключевые слова: генетически модифицированные источники пищи, технология, ген, организм, трансгенные растения, вирусоустойчивость.

Генетически модифицированные (трансгенные) продукты питания вызывают особый интерес. В рассуждениях специалистов и потребителей о безопасности продуктов питания часто упоминаются тяжелые металлы,