

Разработка рецептуры хлебобулочного изделия со стевии

Белецкая К.Л.

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики)

Научный руководитель – к.техн.н., доцент, факультет пищевых биотехнологий и инженерии,
Головинская О.В.

(Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики)

В настоящее время перед отраслью хлебопекарной промышленности стоит необходимость использования новых источников сырья, богатых биологически активными компонентами, и впоследствии применение этого сырья для разработки изделий, положительно влияющих на сохранение здоровья человека, а самое главное - на его улучшение [1].

Использование сахарозаменителей в хлебопечении дает возможность расширить ассортимент готовой продукции, улучшить качество выпечки, снизить её калорийность, а также снизить стоимость за счёт более сладкого вкуса по сравнению с сахаром. Согласно концепции здорового (позитивного, функционального) питания, сформулированной в начале 80-х гг. в Японии, растения, содержащие полисахариды, относятся к группе физиологически функциональных ингредиентов. Данная группа способна оказывать благоприятное влияние на метаболические реакции организма человека. Гликозиды некалорийны и, при соблюдении допустимого уровня суточного потребления, безвредны [1].

Сахарозаменители могут быть натуральные или искусственные. Разумеется, главное отличие их друг от друга в том, что натуральные полезнее искусственных. Наиболее популярными натуральными сахарозаменителями являются фруктоза, сорбит, эритрит и стевия [2].

Растение, из листьев которого получают стевию, имеет такое же название и растёт в Азии и в Южной Америке. Уровень суточного потребления для стевии, являющийся допустимым, составляет 4 мг/кг веса тела [2].

Свойства стевии не ухудшаются при нагревании, поэтому её можно использовать в продукции, которая при изготовлении требует высоких температур. В частности, в хлебопечении [3].

Таким образом, цель работы «Разработка рецептуры хлебобулочного изделия со стевии» является актуальной. Задачи работы: исследовать свойства теста с содержанием в нём вытяжки из листьев стевии; проанализировать влияние вытяжки из листьев стевии на готовые изделия; исследовать качество готовых изделий после остывания.

Были проведены пробные выпечки хлеба из муки пшеничной высшего сорта с вытяжкой из листьев стевии, подобраны оптимальные дозировки и исследовано влияние вытяжки из листьев стевии на реологические свойства теста и показатели качества готовых изделий.

Используемая литература

1. Скрынник, Е.Б. Основы направления развития пищевой и перерабатывающей промышленности на среднесрочную перспективу / Е.Б. Скрынник // Пищевая промышленность. - 2010, №1.
2. Коробова, М.М. Биологические особенности и химический состав *Stevia Rebaudiana* (Bertroni) Hemsl. при интродукции в Ленинградскую область / М.М.Коробова. - СПб.: Ботаника, 2000. - 190 с.
3. Меледина Т.В., Давыденко С.Г., Васильева Л.М. Физиологическое состояние дрожжей: Учеб. пособие — СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2013. – 48 с.