

Производство хлебобулочных изделий функционального назначения



Выполнила: Стребкова
А.С.

Студентка IV курса
Минусинского
Сельскохозяйственног
о
колледжа

ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ ЗАНИМАЮТ ОСОБОЕ ПОЛОЖЕНИЕ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ РОССИИ. ЭТИ ПРОДУКТЫ ВХОДЯТ В ЕЖЕДНЕВНЫЙ ПИЩЕВОЙ РАЦИОН ПОДАВЛЯЮЩЕГО БОЛЬШИНСТВА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ЯВЛЯЯСЬ ОДНИМ ИЗ ОСНОВНЫХ ИСТОЧНИКОВ ЭНЕРГИИ И ПИЩЕВЫХ ВЕЩЕСТВ.



Функциональные хлебобулочные

- это продукты с **изделия** заданными свойствами в зависимости

от цели их применения .

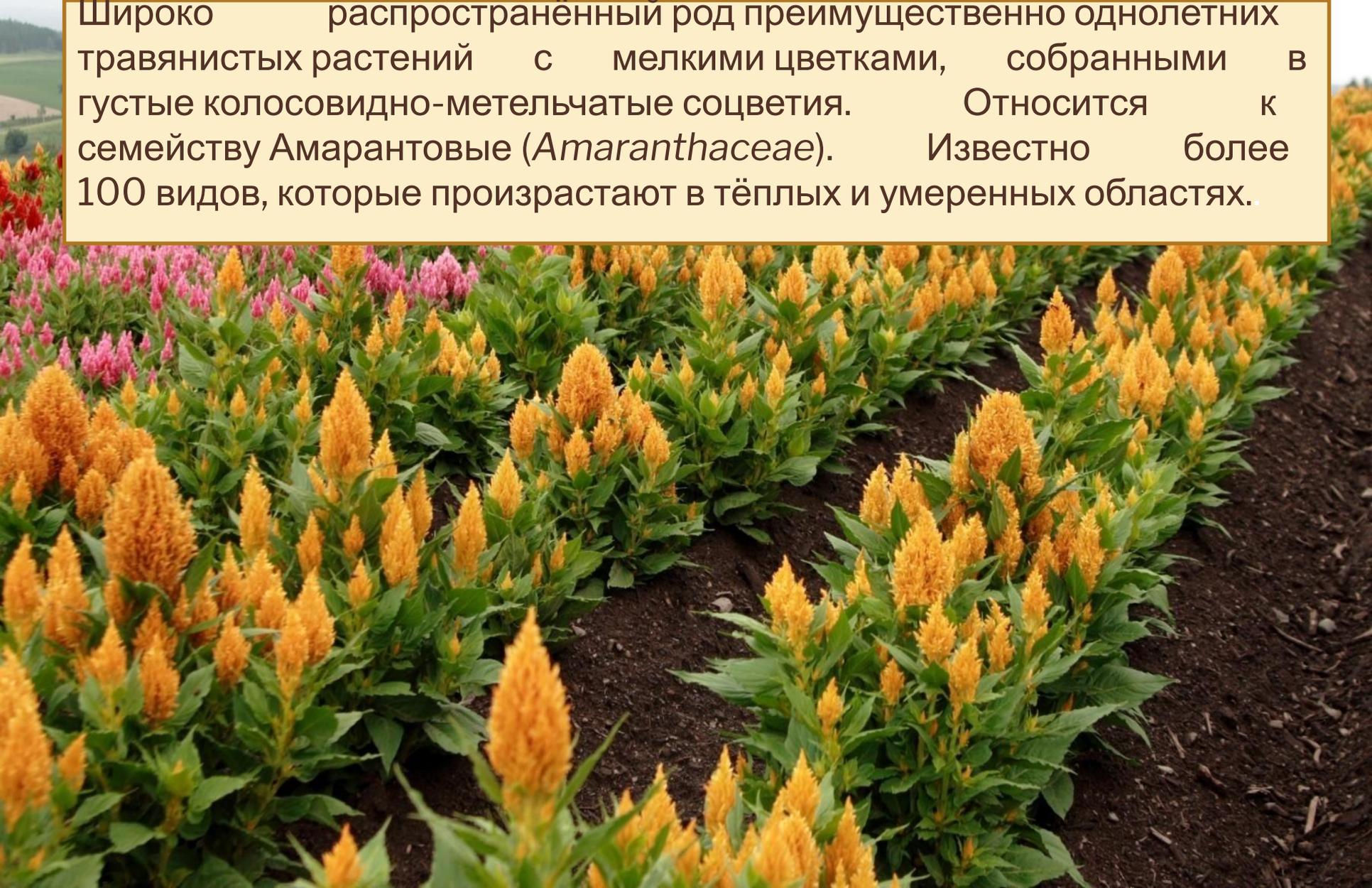
- Эти продукты предназначены для систематического употребления всеми группами здорового населения.
- Они сохраняют и улучшают здоровье, снижают риск развития связанных с питанием заболеваний.
- Функциональные продукты обладают способностью оказывать благоприятные эффекты на одну или несколько физиологических функций организма.

ОДИН ИЗ ВОЗМОЖНЫХ ПУТЕЙ УЛУЧШЕНИЯ СТРУКТУРЫ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ СТРАНЫ - ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НЕТРАДИЦИОННЫХ ДЛЯ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ КУЛЬТУР, СОДЕРЖАЩИХ ЗНАЧИТЕЛЬНОЕ КОЛИЧЕСТВО ЛЕГКОУСВОЯЕМОГО БЕЛКА, ВИТАМИНОВ И МИНЕРАЛЬНЫХ ВЕЩЕСТВ. (АМАРАНТА, КУНЖУТА, ЛЮПИНА, НУТА, ФАСОЛИ, СЕМЯН МАСЛИЧНОГО ЛЬНА, ОВСА, САХАРНОЙ СВЕКЛЫ, ПАСТЕРНАКА, РАСТОРОПШИ И ДР.).



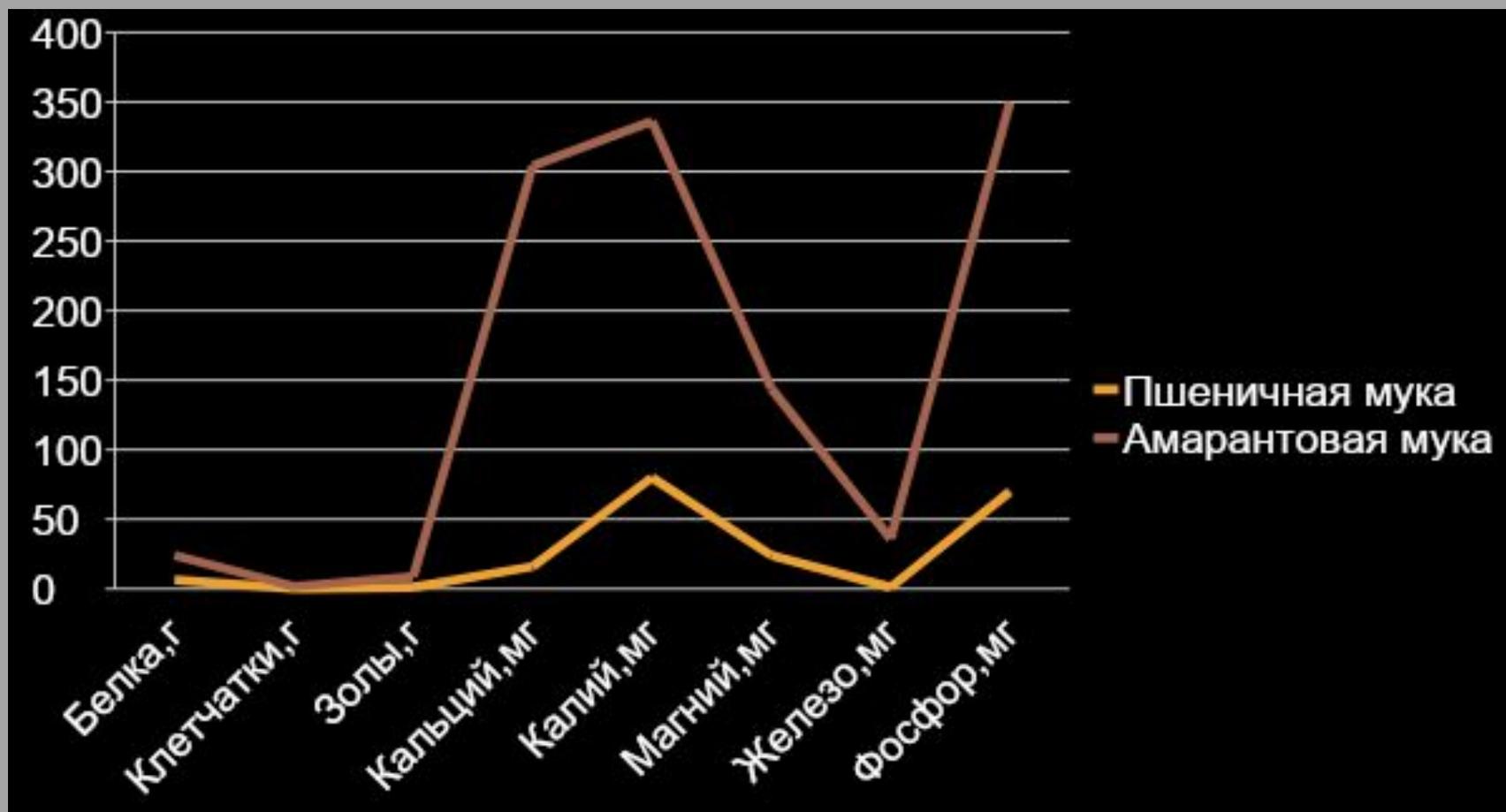
Амарант или щирица (лат.

Широко распространённый род преимущественно однолетних травянистых растений с мелкими цветками, собранными в густые колосовидно-метельчатые соцветия. Относится к семейству Амарантовые (*Amaranthaceae*). Известно более 100 видов, которые произрастают в тёплых и умеренных областях.

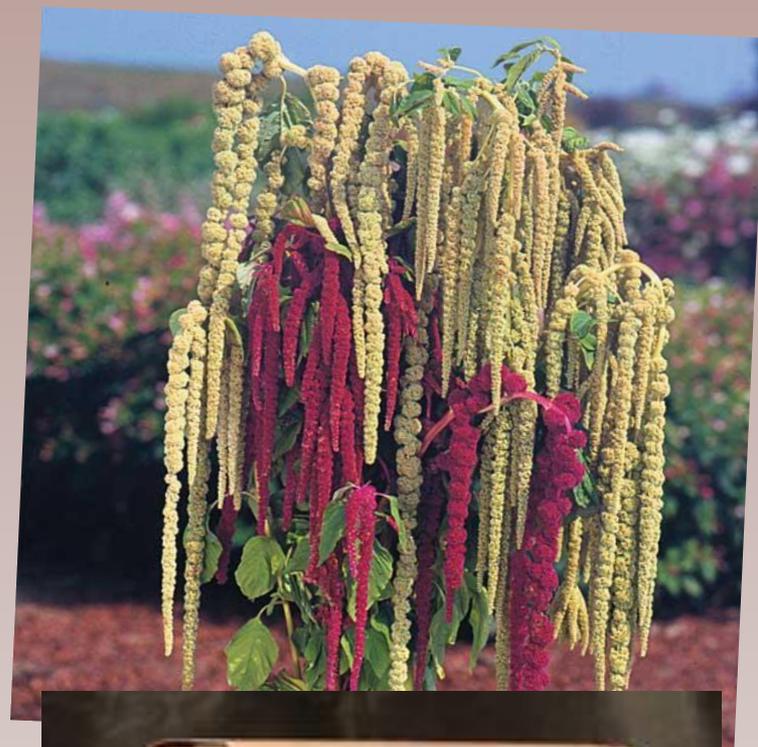


АМАРАНТОВАЯ МУКА ОБЛАДАЕТ ЦЕННЫМ ХИМИЧЕСКИМ СОСТАВОМ.

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ АМАРАНТОВОЙ МУКИ (НА 100 Г)
ПО СРАВНЕНИЮ С ПШЕНИЧНОЙ



Амарантовая мука обладает отличными хлебопекарными качествами. Регулярное употребление в пищу амарантовой муки, способствующей укреплению иммунитета, эффективно очищающей организм человека от токсинов, шлаков, радионуклидов и солей тяжелых металлов, может принести ощутимую пользу в профилактике и составе комплексного лечения.



Амарантовая мука полезна для профилактики :

- Заболеваний сердечно-сосудистой системы ;
- Анемии (малокровие);
- Онкологических заболеваний;
- Заболеваний пищевой аллергией
- Заболеваний центральной нервной системы.

**ОБЛАДАЮЩАЯ ОТЛИЧНЫМИ
ХЛЕБОПЕКАРНЫМИ КАЧЕСТВАМИ
АМАРАНТОВАЯ МУКА МОЖЕТ УСПЕШНО
ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ В СОЧЕТАНИИ С
ПШЕНИЧНОЙ МУКОЙ В ПРИГОТОВЛЕНИИ
ВСЕВОЗМОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.**



ВЫПЕЧКА,
ИЗГОТОВЛЕННАЯ ИЗ
ПШЕНИЧНОЙ МУКИ С
ДОБАВЛЕНИЕМ МУКИ
АМАРАНТА,
ПОЛУЧАЕТСЯ
ПЫШНОЙ,



обладает приятным
нежным ореховым
вкусом и повышенной
белковой ценностью,
и к тому же долго не
черствеет.

