



Хлебопекарные предприятия Курганской области производят не только традиционные сорта хлеба, но и обогащенные хлебобулочные изделия с добавлением микронутриентов и пищевых волокон.

Обогащенные микронутриентами хлебобулочные изделия производятся в объемах, необходимых для поставок в учреждения здравоохранения, образования и социальной сферы региона. В розничную торговлю они не реализуются в связи с отсутствием покупательского спроса на них из-за высокой добавочной стоимости.

Одним из направлений профилактики заболеваний, связанных с дефицитом макро- и микронутриентов, является обогащение продуктов питания массового потребления витаминами и микронутриентами. Приоритетным направлением в данной деятельности является обогащение хлеба и хлебобулочных изделий. Включение в питание хлеба с микронутриентами – экономически обоснованный и простой способ укрепления здоровья населения.

В настоящее время 2 предприятия Курганской области производят хлебобулочные изделия, обогащенные микронутриентами:

- АО «Хлебокомбинат №1» («Хлеб ржаной обдирной», обогащенный йодоказеином, батон «Любительский» витаминизированный);
- ООО «Консул» (хлеб ржаной «Дарницкий», «Хлеб 1 с. пшеничный», обогащенные витаминно-минеральной смесью «Валитек-8» и йодированной солью).

Для обогащения хлеба пищевыми волокнами производители хлеба используют отруби, зерновые добавки, добавки из плодово-ягодного и овощного сырья.

Наибольшее распространение получили хлебобулочные изделия с добавлением зерновых продуктов. Ассортимент хлебобулочных изделий с зерновыми продуктами разнообразен, изделия выпускают из ржаной или пшеничной муки одного сорта или смеси сортов.



Добавки из зерновых продуктов обогащают хлебобулочные изделия пищевыми волокнами. Пищевые (растительные) волокна, образующие клеточные стенки растений, представляют собой комплекс, сформированный из целлюлозы, гемицеллюлоз, пектина и лигнина. Их рекомендуют как обязательную составную часть пищи, которая способствует улучшению механических функций желудочно-кишечного тракта человека, снижает всасывание холестерина, положительно влияет на функционирование прямой кишки. Пищевые волокна обладают способностью связывать воду и желчные кислоты, а также адсорбировать токсичные соединения.

АО «Хлебокомбинат № 1» выпускает широкий ассортимент хлебобулочных изделий, обогащенных пищевыми волокнами.