

ПАТ «НОВОГРАД-ВОЛИНСЬКИЙ ХЛІБОЗАВОД» – КРАЩІ ТРАДИЦІЇ ЯКОСТІ

Важко уявити собі сучасний український стіл без хліба. Які тільки хлібобулочні вироби не зустрічаються на прилавках магазинів і супермаркетів. Але серед такого розмаїття досить важко пересічному споживачу обрати якісний і смачний, а головне – корисний для організму хліб.

Хлібобулочні вироби займають важливе місце у раціоні харчування населення. Актуальним є створення широкого асортименту нових продуктів, які мають профілактичне призначення. З хлібом організм людини отримує 30% білків, майже 40% необхідних вуглеводів, 30% інших речовин, а також мікро- та макроелементи, різноманітні вітаміни.

У ХХІ ст. поширилися неінфекційні хронічні хвороби (серця, кровоносних судин), а також онкологічні захворювання і хвороби травної системи, що було пов'язано, насамперед, із еволюцією у харчуванні. Особливої шкоди здоров'ю завдала зміна структури харчування. Воно стало нераціональним, включає нині багато рафінованих і крохмалистих продуктів, штучних компонентів, тваринних жирів, цукру, очищених зернових, що викликає в організмі дефіцит вітамінів, мінералів, поліненасичених жирів, руйнує кишкову мікрофлору. До складу хлібобулочних виробів почали входити стабілізатори, ГМО, харчові добавки, речовини, що значно покращують зовнішній вигляд, виникло багато так званої «штучної їжі», що при тривалому споживанні викликає різні розлади в організмі. Саме тому головним завданням ПАТ «Новоград-Волинський хлібо завод» є виробництво хлібобулочних виробів, виготовлених із натуральних компонентів, які будуть корисними для кожного споживача. Асортимент продукції і справді вражає. Навіть найвибагливіший споживач знайде для себе щось якісне, смачне і корисне.

Достойне місце посідають серед асортименту, що виробляється на хлібо заводі, – «Хлібці висівкові», до складу яких входять

висівки. Вони практично відсутні в хлібі, виготовленому із борошна вищих сортів. Відомо, що зерно для виготовлення борошна вищих сортів проходить високотехнологічну обробку, в процесі чого втрачає зовнішню оболонку – зародок і алейроновий шар, що містять такі необхідні для організму вітаміни і клітковину. Крім цього, висівки – це джерело вітамінів групи В, незамінних для нормального функціонування нервової системи. Також у висівках знаходяться вітаміни А, Е – відомі борці зі старінням. Мінеральний склад висівків досить різноманітний: це і калій, кальцій, цинк, магній, мідь, селен. При приготуванні такого хліба в ньому зберігаються як вітаміни, так і мінерали, клітковина. Висівки забезпечують почуття ситості і додають енергетичної цінності.

Але основну частину висівків складають харчові волокна – клітковина, яка за своєю дією нагадує чистячий засіб для кишківника, виводить з собою усе зайве і шкідливе. Клітковина – це дуже корисний компонент, необхідний для нормального травлення і очищення організму.

Тому таким доцільним, навіть необхідним, є вживання хлібопродуктів, що містять клітковину у вигляді висівків. Високий рівень вживання клітковини знижує ризик розвитку злоякісних і доброякісних утворень товстого кишечника.

У процесі помелу пшениця втрачає 24 вітаміни і мікроелементи. Сорти ж хліба, виготовлені із борошна грубого помолу, є найкориснішими, бо не втрачають в процесі виготовлення жодних корисних для організму речовин. ПАТ «Новоград-Волинський хлібо завод» приділяє особливе місце виробни-



цтву якраз житніх сортів хліба – це хліб «Дарницький», «Звягельський особливий». Для споживачів, що мають особливі, витончені смаки, виробляються елітні сорти – хліб «Лускунчик», до складу якого входить ядро соняшника, хлібці «Васильківські» з сушеним виноградом і хліб «Монастирський».

Хліб «Бородинський», хліб «Лускунчик» виготовляється з використанням заварки, яку готують із житнього борошна, солоду, кмину і води. Такий хліб має яскраво виражений приємний аромат і високі смакові якості, також повільніше черствіє.

У житньому хлібі більше клітковини, калію, заліза, органічних кислот. Але такий хліб не бажано вживати людям, що мають проблеми із шлунково-кишковим трактом: підвищену кислотність, гастрити. Спеціально для таких споживачів розроблено хліб «Апетит» зі зниженою кислотністю, що при вживанні в їжу не призводить до виникнення дискомфортних відчуттів у людей з порушенням роботи шлунково-кишкового тракту. Регулярне вживання житнього і хліба з високим вмістом клітковини знижує ризик розвитку серцево-судинних захворювань. Крім цього, допомагає знизити вагу і не набрати її знову. Адже клітковина, яка є в житньому хлібі, не містить калорій.

Хліб – важливе і найбільш доступне джерело цінного рослинного білку, що містить ряд незамінних амінокислот. У пшеничному хлібі білка міститься більше, ніж у житньому (відповідно 8,6 і 5,6%). Серед асортименту, що виробляється на хлібо заводі, представлені і виготовлені із пшеничного борошна вищих сортів – хліб пшеничний в/с формовий, хліб «Білковий», батони «Новоградські» (для зручності – нарізані).

Окремої уваги заслуговує хліб «Білковий», до складу якого входить суха пшенична клейковина (глютен). Глютен – це цінний рослинний білок (не поступається білку, що міститься в картоплі, крупах, бобових). Завдяки цьому такий хліб можна рекомендувати людям, що займаються важкою фізичною працею. Він забезпечує відчуття ситості і збагачує організм вітамінами: В1, В2, РР. До складу хліба «Білкового» входить і клітковина – незасвоюваний вуглевод, що надає організму відчуття насиченості, але це відбувається не за рахунок засвоєння цукрів, а за рахунок набухання у шлунково-кишковому тракті. Тому такий хліб визначений як продукт дієтичного харчування, рекомендований для людей, хворих на цукровий діабет.

Ми їмо хліб кожного дня, і це єдиний продукт, який ніколи не набридає. Але вибрати найкращий з хлібів досить важко, тому що існує безліч його варіантів. Стоячи перед полицями супермаркетів, завжди пам'ятайте, що користь і харчова повноцінність продуктів, що ми вживаємо зараз – це ваше здоров'я у майбутньому. Тому, обираючи найкращий хліб, купуйте продукцію нашого підприємства, де висококваліфіковані спеціалісти ведуть постійну роботу із покращення смакових та профілактичних властивостей хлібобулочних виробів.

Н. ГАВРИЛОВА,
спеціаліст по якості та сертифікації
харчових продуктів і виробництв,
інженер-технолог
ПАТ «Новоград-Волинський хлібо завод».