

Пекарня, выпускающая целебный хлеб с исландским мхом по рецептуре ученых НИ ИрГТУ, откроется в сентябре

Целебный хлеб на основе пищевой добавки «Исландский мох» по рецептуре ученых НИ ИрГТУ будет выпускать ЗАО «Добрый хлеб».

Предприятие, учредителями которого являются Иркутский технический университет и предприниматель Александр Соболев, откроется в сентябре. За одну смену пекарня планирует выпускать до 2 тысяч буханок хлеба.

Как сообщил А. Соболев, в настоящее время закуплено оборудование для выпечки хлеба, завершается ремонт хлебопекарни и профильной лаборатории НИ ИрГТУ. Производство сможет стать хорошей базой для внедрения научных разработок кафедры пищевой технологии. В пекарне будут работать молодые ученые и проходить практику студенты – будущие технологи.

«Совместно с Иркутским техническим университетом мы создаем предприятие, которое будет развивать науку и зарабатывать деньги», - подчеркнул А. Соболев.

Авторы проекта «Разработка и коммерциализация пищевых продуктов на основе уникальной растительной пищевой добавки «Исландский мох» - докторант кафедры органической химии и пищевых технологий Светлана Вершинина и выпускница НИ ИрГТУ, кандидат технических наук Ольга Кравченко. Они исследовали полезные свойства исландского мха, который произрастает на территории Иркутской области и является одним из традиционных продуктов питания многих северных народов. В настоящее время в российском хлебопечении исландский мох не используется, хотя имеет ряд преимуществ по сравнению с другими пищевыми растительными добавками.

ЗАО «Добрый хлеб» планирует выпускать несколько видов хлеба. Основным продуктом будет хлеб с добавлением порошка исландского мха. Введение в рецептуру хлеба порошка исландского мха придает продукту диетические и функциональные свойства. Данный порошок является пектином, столь необходимым в современных условиях жизни. Жители крупных городов, где высокий темп жизни, стремятся максимально сократить время приготовления пищи, употребляя полуфабрикаты, не содержащие достаточное количество полезных веществ. Неблагоприятная экологическая обстановка способствует ухудшению общего состояния здоровья, в организме человека накапливаются радионуклиды, токсические элементы, пестициды, антибиотики. Одним из самых эффективных и малозатратных способов вывода вредных веществ из организма человека является употребление полисахаридов, пектина, которые встречаются только в растениях. Ежедневный рацион человека содержит не достаточное количество растительных продуктов для «очистки» организма. В связи с этим ученые озадачены «пектиновой проблемой», увеличением количества продуктов питания, содержащих полисахариды, пектин.

Кроме пектина, исландский мох содержит еще ряд полезных компонентов, которые благоприятно влияют на желудочно-кишечный тракт, оказывают бактерицидное действие на болезнетворные бактерии, являются иммуномодуляторами, обладают противоопухолевыми свойствами. Благодаря особенностям углеводного состава исландского мха, хлеб рекомендован людям, проживающим в городах с высоким уровнем загрязнения, работающим во вредных и экстремальных условиях.

Разработчики доказали, что введение порошка исландского мха в рецептуру хлеба ускоряет процесс созревания теста почти на 11%, увеличивает срок хранения готового продукта до 20%.

Александр Соболев не сомневается, что в Иркутске «Добрый хлеб» найдет своего покупателя, так как в настоящее время увеличивается спрос на биостимуляторы и биоэнергетические добавки на растительной основе.

«Стоимость нашего целебного хлеба будет немного дороже обычного. Однако из-за того, что исландский мох позволяет хлебу храниться гораздо дольше без потери его вкусовых качеств, то покупать его будет выгодно. Мы планируем предлагать хлеб в упаковке из льна и позиционировать его как элитный продукт. Также в планах предприятия – оформить генеральную франшизу и продавать ее, тем самым развивая аналогичные пекарни по всей России», - сказал Александр Соболев.

Кроме того, в новой пекарне будут печь хлеб с кедровым молочком. Особое внимание технологи планируют уделить бездрожжевым закваскам. Бездрожжевые закваски и хлеб, на них приготовленный, обогащают организм всеми полезными веществами, которые присутствуют в цельных злаках (органические кислоты, витамины, минеральные вещества, ферменты, клетчатка, пектины, биостимуляторы).

Ранее сообщалось, что проект НИ ИрГТУ «Разработка и коммерциализация пищевых продуктов на основе уникальной растительной пищевой добавки – «Исландский мох» стал победителем программы «СТАРТ-2011». На создание нового производства направлено 500 тыс. рублей.

НИ ИрГТУ

Автор: Артур Скальский © Babr24.com НАУКА И ТЕХНИКА, ИРКУТСК 👁 3503 05.08.2012, 00:42 📌 458
URL: <https://babr24.com/?ADE=107628> Bytes: 4594 / 4496 [Версия для печати](#)

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:

- [Телеграм](#)
- [Джем](#)
- [ВКонтакте](#)
- [Одноклассники](#)

Связаться с редакцией Бабра в Иркутской области:
irkbabr24@gmail.com

НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24_link_bot](#)
Эл.почта: newsbabr@gmail.com

ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: bratska.net.net@gmail.com

КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь
Телеграм: [@bur24_link_bot](#)
эл.почта: bur.babr@gmail.com

Иркутск: Анастасия Суворова
Телеграм: [@irk24_link_bot](#)
эл.почта: irkbabr24@gmail.com

Красноярск: Ирина Манская
Телеграм: [@kras24_link_bot](#)
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская
Телеграм: [@nsk24_link_bot](#)
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин
Телеграм: @tomsk24_link_bot
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:

Рекламная группа "Экватор"
Телеграм: @babrobot_bot
эл.почта: equatoria@gmail.com

СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)