

Функциональный хлеб: наука, здоровье и новые возможности для отрасли

Хлеб традиционно остается одним из главных продуктов питания в России, однако потребительские предпочтения стремительно меняются. Сегодня покупатели ищут не только вкус и свежесть, но и дополнительную пользу. Особое внимание уделяется продуктам, которые помогают поддерживать здоровье. Именно поэтому сегмент функциональных продуктов в ближайшие годы станет одним из драйверов развития пищевой промышленности. Государственная стратегия предполагает, что к 2030 году доля функциональных продуктов на полках магазинов достигнет 30%.

Функциональный хлеб как одно из ключевых направлений

В хлебопечении тренд на функциональность проявляется особенно ярко. Пекари по всему миру внедряют в рецептуры древние злаки, белковые концентраты, клетчатку, семена и суперфуды. В России уже появились линейки белково-злаковых хлебов, безглютеновой продукции, изделий с пониженным содержанием соли. Все это отражает запрос на «функциональный хлеб», который не только утоляет голод, но и помогает в профилактике хронических заболеваний.

Технологический вызов: как сделать хлеб функциональным?

Разработка функционального хлеба требует не просто добавления полезных ингредиентов. Необходимо учитывать сохранность нутриентов в условиях высоких температур, балансировать рецептуру для сохранения вкуса и текстуры, обеспечивать биодоступность витаминов и минералов. Одновременно все большее значение имеет «чистая этикетка» – предпочтение отдается натуральным источникам полезных веществ, а не синтетическим добавкам.

Патока рафинадная «Классическая» – перспективное сырье

Одним из таких ингредиентов становится патока рафинадная «Классическая». Использование патоки отвечает сразу нескольким задачам: улучшение органолептических свойств хлеба (цвет, аромат, влажность мякиша), продление сроков свежести и обогащение продукта ценными нутриентами.

Научное подтверждение пользы: исследование НИИХП совместно с ООО «Амадей»

В 2025 году по заказу компании «Амадей» ФГАНУ НИИ хлебопекарной промышленности провело исследование состава патоки «Классической». Результаты показали, что в 100 граммах продукта содержится:

- калий – 2547 мг (73% от нормы);
- кальций – 901 мг (90%);
- железо – 2,97 мг (21%);
- белок – 8,76 г (12%);
- пищевые волокна – 2,07 г (7%);
- витамины B6 (20% от нормы) и PP (17%).

Особое внимание заслуживает бетаин: его содержание достигает 16,9 г в 100 г патоки. Это уникальный нутриент, редкий в обычных продуктах. Он снижает уровень гомоцистеина – фактора риска атеросклероза и остеопороза, способствует усвоению железа, кальция и витамина B12, обладает антиоксидантными и противовоспалительными свойствами, укрепляет сосуды и нормализует работу ЖКТ.

Был сделан вывод: добавление 5–10% патоки «Классической» от массы муки позволяет получать хлебобулочные изделия с выраженными функциональными свойствами, богатые калием, кальцием, белком, пищевыми волокнами и, главное, бетаином.

Преимущества для отрасли и потребителя

Для производителей использование патоки – простая технология без сложных изменений в процессе. Продукт приобретает улучшенные органолептические показатели и конкурентные преимущества. Для потребителя – это хлеб, помогающий поддерживать здоровье сердца, сосудов, костей и пищеварительной системы.

Функциональный хлеб – стратегическое направление развития отрасли. А патока «Классическая» компании «Амадей» уже доказала свою эффективность и превращает хлеб в инструмент сохранения здоровья и фактор конкурентоспособности.



Мария Малиновская,
директор по развитию ООО «Амадей»



Тел.: +7 (800) 550-50-97
г. Воронеж, Россия
e-mail: info@amadey-sirop.ru
www.amadey-sirop.ru