

EVALUAREA IGIENICĂ ȘI NUTRITIVĂ A DIVERSELOR SORTIMENTE DE PÂINE

Maria-Victoria Racu

(Conducător științific: Alexei Chirlici, dr. șt. med., conf. univ., Catedra de igienă)

Introducere. Astăzi consumatorul se confruntă cu problema alegerii produselor de panificație, care se deosebesc între ele după modul de preparare, compoziția chimică, dar și după valoarea nutritivă și biologică.

Scopul lucrării. Studiarea valorii nutritive a diferitor sortimente de pâine și a inofensivității acestora după indicatorii igienici.

Material și metode. Datele privind compoziția chimică și valoarea energetică de pe etichetele produselor de panificație a SA „Franzeluța” au fost studiate prin metoda statistică. Metoda igienică a fost aplicată pentru evaluarea rezultatelor analizelor de laborator, efectuate în CSP a municipiului Chișinău pentru perioada 2011-2015. Au fost realizate și analize de laborator personale cu probe de diverse produse de panificație.

Rezultate. Mai bogate în proteine și glucide sunt sortimentele de pâine din făina de grâu de calitate superioară cu diverse adaosuri, iar în lipide – cele din făină de secară. Valoarea energetică este mai ridicată la sortimentele de pâine, obținute din făina de grâu de calitate superioară, iar mai scăzută – la cele din amestecul de făină de grâu și secară. Conform etichetării, cota-parte a produselor fortificate cu fier și acid folic este de 12,5%. În pofida faptului, că la producerea tuturor sortimentelor de pâine se folosește sarea iodată, conform datelor din etichete, iodul este prezent doar în 62,5% din total. Accesibilitatea populației la întreaga gamă de produse este de 69,5%.

Concluzii. Valoarea nutritivă a sortimentelor de pâine depinde de materia primă utilizată și tehnologia de fabricare. Fortificarea sortimentelor de pâine este relativ limitată. Este necesară realizarea în măsură deplină a cerințelor către etichetare și reevaluarea necesarului în sortimentele produselor de panificație fortificate.

Cuvinte cheie: pâine, valoare nutritivă, evaluare igienică.

HYGIENIC AND NUTRITIONAL ASSESSMENT OF DIFFERENT KINDS OF BREAD

Maria-Victoria Racu

(Scientific adviser: Alexei Chirlici, PhD, assoc. prof., Chair of hygiene)

Introduction. Nowadays the consumer meets the problem of choosing bakery products, which differ according to their mode of preparation, chemical composition, but also the nutritional and biological value.

Objective of the study. To study the nutritional value of different kinds of bread and their safety according to hygienic indicators.

Material and methods. Data on chemical composition and energy value from the labels of bakery products of JSC "Franzeluța", by statistical method. The hygienic method was applied to evaluation of the results of laboratory tests carried out in the Center of Public Health from Chisinau municipality for the period 2011-2015. Personal laboratory tests with samples of different kinds of bakery products were also carried out.

Results. The richest in protein and carbohydrates assortments of bread are made from high quality wheat flour with various additives, and in lipids – those from rye flour. The energy value is higher for bread products made from high quality wheat flour, and lower for those made from wheat flour and rye flour. According to the labeling, products fortified with iron and folic acid is 12.5%. Despite the fact that iodine salt is used to produce all kinds of bread, according to label data, iodine is present in only 62.5% of the total. The population's accessibility to the entire product range is 69.5%.

Conclusions. The nutritional value of bread depends on the raw material used in production and the manufacturing technology. Fortification of bread products is relatively limited. It is necessary to fully meet the requirements for labeling and the re-evaluation of the need in the assortments of fortified bakery products.

Keywords: bread, nutritional value, hygienic assessment.