

1.0.0. UVOD

Ishrana je osnovna potreba čoveka koja uslovljava dobro ili loše zdravlje i utiče na radnu sposobnost i dužinu ljudskog života. Poznavanje i primena savremenih znanja o ishrani omogućava čoveku da svesno utiče na životne procese u svom organizmu. Uloga hrane je složena: omogućava organizmu rast i izgradnju ćelija, obezbeđuje energiju koja je telu potrebna za obavljanje fizičkog i umnog rada i obezbeđuje sastojke koji organizam štiti od eventualnih oboljenja (*Kaluđerski i sar., 1998*). Pravilna ishrana podrazumeva unošenje u organizam svih namirnica u pravilnom odnosu i to: proteina, masti, ugljenih hidrata, vitamina, mineralnih materija, vode i prehrambenih vlakana. Sve hranljive materije unete u organizam podležu nizu raznovrsnih biohemijskih promena. Količina hranljivih materija koje čovek mora da unese u organizam u toku dana, zavisi od raznih faktora, a prvenstveno od starosti, pola čoveka i vrste posla koji obavlja (*Kaluđerski i sar., 1998*).

Pekarski proizvodi su svakodnevni sastojci obroka svih režima ishrane i zauzimaju značajno mesto u ishrani ljudi. Ukoliko se funkcionalnim svojstvima prilagode ciljnoj grupi potrošača mogu pozitivno da deluju u pravcu poboljšanja kvaliteta ishrane, što doprinosi prevenciji masovnih nezaraznih bolesti (*Guillon i sar 2000*). U tehnološki razvijenom društvu i kod gradskog stanovništva hranu karakteriše visok sadržaj energije i mali unos prehrambenih vlakana. U cilju sprečavanja masovnih nezaraznih bolesti i očuvanju zdravlja, nutricionisti se zalažu za smanjenje energetske gustine namirnica i povećanje unosa prehrambenih vlakana, pri čemu prehrambene namirnice dobijaju osobine funkcionalne hrane.

U svetu, pa i kod nas, ispitivanja su usmerena u pravcu promene hranljive vrednosti hleba da bi se ispunili sve veći zahtevi savremene ishrane u pogledu sadržaja proteina, mineralnih materija, vitamina i prehrambenih vlakana, kao i u pogledu njegove energetske vrednosti, a u cilju poboljšavanja zdravlja ljudi.

Prehrambena vlakna po fizičko-hemijskim i biološkim karakteristikama se ne smatraju esencijalnim nutritijentom, što otežava put od potrošača, kome su ovi sastojci

deficitarni, do njegove svesti o važnosti ovih sastojaka u ishrani. Neophodno je podsticati unos ovih materija (*Schaafsma, 2004*). Da bi se ostvarili pozitivni zdravstveni efekti, hrana bogata prehrambenim vlaknima mora zadovoljiti nutritivne zahteve ali i kvalitet proizvoda mora odgovarati ciljnoj grupi potrošača. Termin "funkcionalna hrana" se odnosi na koncept nauke o ishrani i obuhvata sve namirnice koje, sem osnovne gradivne funkcije, imaju i pozitivno fiziološko delovanje i doprinose smanjenju rizika od bolesti (www.eatright.org), a ne pokazuju sporedni negativan efekat prilikom konzumiranja. Pozitivno delovanje funkcionalne hrane je teško zapaziti u kratkom vremenskom periodu, jer je merljivo tek nakon višegodišnjeg perioda konzumiranja. Iz ovih razloga, veoma je pogodno da se pekarski proizvodi, kao omiljena i svakodnevna hrana, prilagode savremenim trendovima u ishrani. Istovremeno nameće se potreba proširenja asortimana funkcionalnih pekarskih proizvoda. Problem kvaliteta pekarskih proizvoda sa visokim sadržajem vlakana je vezan za osobine samih vlakana i za nedovoljno proučen način njihove interakcije sa gradivnim komponentama testa.