

заданным химическим составом. Немаловажным фактором является снижение калорийности, применение растительных, натуральных добавок. Это позволит расширить ассортимент диетических, диабетических и детских колбасных изделий, которых на данный момент производится в незначительном количестве.

УДК 658.628:664.68

## СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ АССОРТИМЕНТА СЛАДОСТЕЙ МУЧНЫХ КАК ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

*Е.Н. Суворова, старший преподаватель, Е.Г. Тюлькова, к.б.н., ассистент  
УО «Белорусский торгово-экономический университет потребительской кооперации»,  
г. Гомель, Республика Беларусь*

В настоящее время одним из приоритетных направлений в расширении ассортимента мучных кондитерских изделий в Республике Беларусь является производство сладостей мучных. В зависимости от рецептурного состава сладости мучные вырабатывают из дрожжевого и бездрожжевого (песочного, слоеного, вафельного, пряничного) теста, с добавлением и без добавления химических разрыхлителей, с отделкой и без отделки, с начинками и без них.

Как и все мучные кондитерские изделия, сладости мучные характеризуются высокой калорийностью, служат в основном источником жиров и углеводов. При этом содержание таких важнейших микронутриентов, как витаминов, микро- и макроэлементов в них незначительно, что существенно снижает пищевую ценность этих продуктов. Актуальным и своевременным представляется разработка рецептур и производство кондитерских изделий нового поколения, выполняющих профилактические функции и способные улучшить качество пищи.

В последние годы все большее число потребителей проявляет интерес к здоровому образу жизни, одним из главных составляющих которого, является рациональное питание. Его основные принципы:

- энергетический баланс питания, при котором калорийность пищи соответствует энергетическим затратам организма;
- сбалансированность питания, при котором как по количеству, так и по качественному составу пища соответствует потребностям организма;
- профилактическая направленность рациона питания.

Наиболее перспективным, на наш взгляд, направлением в решении проблемы полноценного питания является создание обогащенных пищевых продуктов массового и регулярного потребления.

Обогащенный пищевой продукт это функциональный продукт, получаемый добавлением одного или нескольких физиологически функциональных пищевых ингредиентов к традиционным пищевым продуктам, с целью предотвращения возникновения или исправления имеющегося в организме человека дефицита питательных веществ.

К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относят биологически активные и физиологически ценные вещества, полезные для сохранения и улучшения здоровья: витамины, пищевые волокна, минеральные вещества, полиненасыщенные жирные кислоты, антиоксиданты, пробиотики и пребиотики.

Среди других видов мучных кондитерских изделий сладости мучные характеризуются практически неограниченным разнообразием рецептурного состава, что существенно

расширяет возможности создания на их основе обогащенных пищевых продуктов. В качестве физиологически функциональных ингредиентов при производстве сладостей мучных наиболее целесообразно использовать пищевые волокна, функциональные свойства которых связаны в основном с улучшением пищеварения.

Пищевые волокна в составе продуктов питания оказывают положительное воздействие на общие процессы пищеварения, способствуют снижению калорийности рациона, уменьшают риск нарушения обменных процессов в организме, особенно при избыточном потреблении жиров и углеводов, регулируют моторную функцию кишечника.

Основным источником пищевых волокон или клетчатки являются все виды растительного сырья, в том числе зерновые культуры (овес, гречиха, бобы, горох), овощи и фрукты. По строению, составу и свойствам пищевые волокна подразделяются на растворимые и нерастворимые. К растворимым пищевым волокнам относятся пектин и гемицеллюлозы. Пектиновые вещества оказывают положительное действие на обмен холестерина в организме, обладают высокой способностью к набуханию и имеют большое практическое значение при профилактике сердечно-сосудистых заболеваний, нарушении обмена веществ и ожирении. Нерастворимые пищевые волокна представлены целлюлозой, основное назначение которой улучшение работы желудочно-кишечного тракта.

Одним из современных направлений в производстве физиологически функциональных пищевых ингредиентов является изготовление поликомпонентных сухих смесей на основе растительных пищевых волокон с использованием минеральных веществ, витаминов, биологически активных компонентов.

Использование таких смесей в рецептуре при производстве сладостей мучных обеспечит высокие органолептические характеристики готовой продукции ее вкус, аромат, внешний вид и позволит существенно расширить ассортимент функциональных изделий.

В зависимости от используемого сырья поликомпонентные смеси можно разделить на две группы: смеси обогатительные и фитокомпозиции.

Для приготовления обогатительных смесей используют следующие виды растительного сырья: зерновые компоненты (овсяная крупа, пшеничные отруби, красный ржаной солод); фруктово-овощные компоненты (яблоки, морковь, топинамбур); пряно-ароматические компоненты (мята, любисток, тмин, пастернак).

Фитокомпозиции представляют собой гомогенные порошкообразные сыпучие смеси на основе высушенного и измельченного фитосырья и являются биологически активными добавками к различным видам пищевых продуктов, в том числе и кондитерских изделий.

В состав поликомпонентных смесей вводят необходимые макро- и микронутриенты: селен, калий, кальций, железо, фосфор, йод, витамины группы В, РР, бета-каротин, инулин и т.д., что придает готовой продукции выраженные свойства профилактического пищевого продукта.

Таким образом, производство обогащенных пищевых продуктов на основе сладостей мучных, является перспективным направлением в развитии кондитерской отрасли и совершенствовании ассортимента продуктов питания функционального назначения.