

О ВОЗМОЖНОСТИ РАЗРАБОТКИ ТЕХНОЛОГИИ СЛАДКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Вержбицкая А.В.

Научный руководитель – Василенко З.В., д.т.н., профессор
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Современные тенденции и приоритеты в развитии сферы производства продуктов питания ориентированы на создание новых пищевых технологий, которые позволяют получать на основе рационального использования природных сырьевых ресурсов продукты питания. Данные продукты призваны улучшить структуру питания, способствующую сохранению здоровья и профилактике распространенных заболеваний современности, что отвечает основам государственной политики в области здорового питания.

В настоящее время на рынке наблюдается рост продаж сладких изделий, ассортимент которых весьма разнообразен. Однако основу данных изделий составляют сахар, вода и студнеобразователь. Причем содержание сахара достигает 60 %. Таким образом, снизить содержание сахара и обогатить сладкие изделия полезными веществами, необходимыми организму, является весьма актуальной задачей. Поэтому формирование здорового рациона питания диктует необходимость создания сладких изделий функционального назначения, которые являются питательными, полезными, а также способными восполнять необходимые организму микроэлементы и вещества при одновременном снижении энергетической ценности продукта.

Важная роль в создании таких продуктов питания принадлежит растительному сырью. Благодаря многообразию входящих в его состав микронутриентов и функциональных пищевых ингредиентов (пищевые волокна, каротиноиды, витамины, полиненасыщенные жирные кислоты, фосфолипиды, флавоноиды, органические кислоты, минеральные вещества), способных регулировать важнейшие физиологические реакции организма, оно представляет исключительный интерес для индустрии здорового питания и является ценной сырьевой базой для получения натуральных и высококачественных пищевых продуктов.

В настоящее время наблюдается рост выращивания фруктов и овощей в Республике Беларусь. При этом образуются вторичные продукты переработки, которые содержат студнеобразующие вещества и другие ценные питательные вещества. Поэтому разработка на их основе технологии сладких изделий функционального назначения является актуальной задачей.