

АНАЛИЗ СЫРЬЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СНЕКОВ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Томашов В.А.

**Научные руководители – Гуринова Т.А., к.т.н. доцент,
Гуляев К.К., ст. преподаватель
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Экономика Беларуси стремительно развивается, следовательно, растёт и занятость населения в экономике. Поэтому, у людей не всегда находится время на питание, а тем более сбалансированное. В связи с этим население в объектах розничной торговли обращает внимание на снековую продукцию. Снеки – это продукты для быстрого и легкого утоления голода, закуски, употребление которых происходит между делом, на ходу. В выборе потребителя лидируют чипсы из картофеля, нарезанного ломтиками, из смеси, формованные пластинами, либо изготовленные методом экструзии.

Сделав анализ состава этих продуктов можно прийти к выводам, что чипсы имея высокую калорийность по своему химическому составу недостаточно биологически ценны. Это обусловлено высоким содержанием крахмала в картофеле, использованием жировых продуктов, недостаточным содержанием пищевых волокон, витаминов, минералов. Немалую роль играет технология изготовления чипсов, так при обжарке чипсов в масле, образуется акриламид, который рассматривается как «потенциальный канцерогенный».

В последнее время наблюдается тенденция расширения ассортимента продуктов здорового питания. Производители этих продуктов зачастую предоставляют альтернативу традиционным продуктам питания. Это же касается и чипсов. Проанализировав рынок «альтернативных чипсов», можно прийти к определенным выводам: производители делают упор на зерновое сырье, фруктовые и овощные добавки, для увеличения биологической ценности продукта и расширения ассортимента. Рынок здоровых снеков на территории Республики Беларусь представлен только зарубежными продуктами. Для их производства используется характерное для стран производителей сырье.

Учитывая эти факторы, актуальным является разработка рецептуры снеков с использованием белорусского сырья, обладающего функциональными свойствами.

В результате сравнительной характеристики овощей были выбраны морковь и тыква. Морковь содержит бета-каротин, а также в значительном количестве витамины группы В, С и Е. В химическом составе тыквы присутствует бета-каротин, витамины В1, В2, С, Е, РР, а также необходимые организму минералы: калий, кальций, магний, цинк, фтор, медь, марганец, железо, кобальт, фосфор и натрий.

Технология производства снеков требует внесения сырьевых компонентов в сухом виде. В результате проведенных исследований были подобраны технологические режимы сушки и показатели качества готовых овощных порошков.

Таким образом, полученные овощные порошки целесообразно использовать для производства снеков здорового питания.