

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Коляда М.И., Зюбанова Д.С.**

**Научные руководители – Пискун Т.И., к.т.н., доцент**

**Василенко З.В., д.т.н., профессор**

**Могилевский государственный университет продовольствия  
г.Могилев, Республика Беларусь**

В последние годы широкое распространение получил термин функциональное питание, под которым подразумевают использование продуктов естественного происхождения, которые при ежедневном потреблении оказывают регулирующее действие на организм в целом или на его системы и органы или их функции.

Особое место в питании человека занимают хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, которые употребляются в пищу ежедневно и в больших количествах и могут выступать в роли продукта питания, позволяющего регулировать рационы путем введения различных добавок, обладающих лечебными и профилактическими свойствами. В качестве добавок, придающих диетические свойства мучным изделиям, предложено использовать различные виды белоксодержащих продуктов, пищевые волокна, минеральные обогатители и другие.

В технологии изделий из дрожжевого теста перспективным является использование нетрадиционных видов фитообогатителей из местного сырья, что позволит рационально использовать природные и сырьевые ресурсы. Среди овощей в использовании наиболее перспективной является морковь, содержащая  $\beta$ -каротин, являющийся антиоксидантом. Антиоксиданты участвуют в метаболизме, укрепляют иммунную систему организма, замедляют процессы окисления ненасыщенных жирных кислот, входящих в состав липидов, а также разрушают уже образовавшиеся перекиси. Регулирование химического состава пищевых продуктов и придание им диетических свойств путем внесения добавок, обладающих полифункциональными свойствами, позволяет создавать продукт функционального назначения.

Нами разработано новое изделие из дрожжевого теста с использованием семян кунжута – блины «Студенческие». Кунжутное семя богато кальцием, калием, фосфором, железом, витаминами  $B_1$ ,  $B_2$ , PP и E и полиненасыщенными жирными кислотами. В состав рецептуры включена зелень петрушки, которая богата витамином C,  $\beta$ -каротином, а также макроэлементами Ca и K.

Нами произведен расчет пищевой и энергетической ценности разработанного нового блюда, а также расчет интегрального скор. Анализируя пищевую и энергетическую ценность разработанного блюда, пришли к выводу, что данное блюдо богато витамином C (8,61 мг%),  $B_1$  (0,15 мг%), Ca (204 мг%), железом (7,12 мг%). Интегральный скор блюда показал, что оно удовлетворяет суточную потребность в белках на 10,87%, жирах – 12,01%, в том числе растительных на 18,48%, углеводах – на 8,9%. Употребление этого блюда позволит удовлетворить суточную потребность в железе на 50,85%, кальция – 25,48%.

Данное блюдо может быть использовано для питания лиц различных возрастных групп.