

## **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУР БАТОНЧИКОВ МЮСЛИ**

**Карпалова Е.С., Куровская А.О.**

**Научные руководители - Машкова И.А., к.т.н., доцент,**

**Прохорцова Т.В., к.т.н., доцент**

**Могилевский государственный университет продовольствия**

**г. Могилев, Республика Беларусь**

Батончики мюсли - это сухой завтрак, представляющий собой комбинированный продукт диетического питания, содержащий витамины, аминокислоты, белки, жиры и минеральные вещества.

Сухие завтраки мюсли представляют собой великолепный образец идеального диетического питания. Во-первых, они обладают превосходным вкусом. Во-вторых, сухие завтраки мюсли не требуют усилий и времени на приготовления. В-третьих, мюсли – настоящая кладовая полезных веществ для человека.

Основа сухого завтрака, а именно 80% составляют зерновые. Это зерна или хлопья пшеницы, ржи, овса (отдельно или в различных сочетаниях). Их смешивают с сушеными фруктами, медом, шоколадом, вареньем, орехами и т.п., добавляют сироп и формируют в виде батончиков. Комбинации добавок чрезвычайно разнообразны. Злаки являются важным источником углеводов, белков, клетчатки, содержат большое количество витаминов групп В и Е, минералов и других полезных пищевых элементов, включая антиоксиданты и фитонутриенты. Злаки обычно содержат мало жира, и весь содержащийся в них жир, как правило, полиненасыщенный.

Батончики мюсли – это новое поколение функциональных продуктов питания, которые являются богатым источником пищевых волокон, витаминов и минералов. Их очень хорошо использовать в качестве дополнения к ежедневному рациону питания. Батончики мюсли помогают сохранить здоровье и прекрасную физическую форму.

В данной научной работе были исследованы различные сырьевые компоненты для получения батончика мюсли. Для этого была подобрана злаковая смесь, которая удовлетворяет требованиям по вкусовым качествам и однородности. Данная смесь состоит из овсяных хлопьев, ячменных хлопьев, пшеничных хлопьев, перловых хлопьев, гречневых хлопьев, семян льна. В смесь также были добавлены сухофрукты и семена масличных культур, которые повышают пищевую ценность батончика-мюсли.

Был проведен ряд опытов по подбору рецептуры сиропа для формирования батончиков из полученной смеси. Нами установлено, что наилучшими качествами обладает глазированный батончик-мюсли с применением сахарно-паточного сиропа. Было предложено заменить сахар декстрозой на 100%. Декстрозно-паточный сироп обеспечивает оптимальную структуру готового продукта и сохраняет свежесть продукта в течение более длительного времени.

Таким образом, разработана новая рецептура батончика мюсли.