

## **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПИЩЕВЫЕ ИНГРЕДИЕНТЫ ИЗ ОТЕЧЕСТВЕННОГО РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ**

**Василенко З.В., Редько В.В., Политыко М.П.**  
**Могилёвский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилёв, Республика Беларусь**

Одним из современных направлений в разработке технологий пищевых продуктов нового поколения является научно обоснованное использование функциональных ингредиентов, обладающих способностью оказывать благоприятный эффект на одну или несколько физиологических функций и метаболических реакций организма человека.

К подобным функциональным ингредиентам относят группу пищевых волокон растительного происхождения, в том числе пектинов.

Производство функциональных ингредиентов из местного растительного сырья позволяет решать задачи импортозамещения и производства полезных для организма человека продуктов питания, адаптированных к конкретным условиям жизнедеятельности.

В связи с этим исследование технологических и функциональных свойств и научное обоснование применения отечественного сырья растительного происхождения для производства новых функциональных ингредиентов имеет актуальное научно-практическое значение.

Пюре из выжимок яблок, винограда и красной смородины, полученные по технологии, разработанной сотрудниками учреждения образования «Могилёвский государственный университет продовольствия» под руководством профессора Василенко З.В., являются ценными источниками пектина, органических кислот, витамина С, полифенольных соединений, антоцианов, катехинов, обладают способностью повышать студнеобразующую способность исходного сырья с низкими показателями качества, способны принимать участие в формировании устойчивых эмульсионных систем с содержанием масла растительного от 30 до 65,4 %, изделий с пенообразной структурой в количестве не более 5 % к массе сырого яичного белка и могут быть использованы при производстве продуктов питания с функционально-технологическими свойствами.

Результаты информационного поиска и экспериментальных исследований позволяют сделать выводы о целесообразности применения при производстве функциональных ингредиентов отходов сокового производства, масличного производства, консервного производства, которые являются источниками пектиновых веществ, каротиноидов, витаминов, органических кислот, сахаров (глюкозы, фруктозы, рафинозы), белков, жиров.

В последние десятилетия появились данные о полезных общетерапевтических эффектах различных видов полисахаридов, в том числе противоопухолевой активности полисахаридов из подсолнечника.

В связи с этим применение функциональных пищевых ингредиентов из отечественного растительного сырья может рассматриваться в ближайшей перспективе как рациональный путь оздоровления населения.