

НОВЫЕ БАТОНЧИКИ-МЮСЛИ С ПОНИЖЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ САХАРА

Лузина Е.Н.

**Научные руководители - Болотько А.Ю., к.т.н., доцент
Масанский С.Л., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Изменения в ритме жизни не позволяют тратить много времени на приготовление пищи. Как следствие, возникает повышенный интерес к еде, не требующей длительного приготовления или готовой к употреблению без кулинарной доработки. Одним из эффективных способов утоления голода «на ходу» является употребление сухих завтраков, одними из удачных разновидностей которых являются батончики-мюсли на злаковой основе. Мюсли-батончики употребляют для экономии времени, снижения веса, «перекуса», новых вкусовых ощущений. Сегодня их поклонниками являются не только молодёжь и дети, но и люди более зрелого возраста. Пищевая ценность различных видов батончиков-мюсли обусловлена сбалансированным подбором рецептурных компонентов, которые сами по себе относятся к продуктам здорового питания, что крайне важно в питании детей.

Основными ингредиентами разрабатываемых нами мюсли-батончиков являются экструдированные полуфабрикаты (мука пшеничная, мука ржаная, крупа кукурузная, мука рисовая, мука овсяная, соль поваренная пищевая йодированная), хлопья овсяные, пшеничные. Наполнители – семена подсолнечника, кунжут, грецкий орех, фундук, курага, изюм. В качестве обогащающей добавки использован премикс из 10 витаминов с лактулозой и кальцием. В качестве натуральных подсластителей для замены части сахара исследованы: биологически активная добавка «Стевия» (состав: экстракт из листьев стевии, инулин (фруктоолигосахарид)); порошок из высушенных листьев стевии; сироп из топинамбура.

Для каждого вида мюсли-батончиков оценивали сенсорные характеристики в процессе всего срока хранения (6 месяцев). Разработанные батончики-мюсли характеризуется высокими сенсорными показателями. Как лучшие выделены образцы с добавлением кусочков мармелада. Достаточно высокие оценки получили мюсли-батончики с овсяными, ячменными хлопьями и изюмом. Дегустаторами отмечен привлекательный оттенок и порядок проявления сладости батончиков-мюсли с порошком из листьев стевии, который раскрывается в процессе разжевывания.

Для разработанных батончиков-мюсли определены нормируемые показатели качества и безопасности в процессе хранения. Определение физико-химических показателей качества в процессе хранения производили через каждые два месяца, определение содержания токсичных элементов и микробиологические показатели оценивали через 3 и 6 месяцев хранения. Отрицательных результатов не выявлено.

Итогом исследований стала разработка проектов технологической документации в виде рецептур и технологической инструкции производства батончиков-мюсли витаминизированных с пониженным содержанием сахара в ассортименте.