

СОХРАНЯЕМОСТЬ ВИТАМИНОВ В РАЗРАБОТАННЫХ ПИЩЕВЫХ КОНЦЕНТРАТАХ В ВИДЕ МЮСЛИ-БАТОНЧИКОВ

Масанский С.Л., Болотько А.Ю., Лузина Е.Н.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Эффективность обогащения специализированных продуктов питания витаминами зависит, прежде всего, от ряда технологических производственных факторов (температура, влажность). Однако потери витаминов происходят и при хранении продукта.

Поэтому при обогащении батончиков-мюсли необходимо учесть отрицательные факторы и минимизировать их, определить стабильность вносимых витаминов в процессе производства и хранения, предусмотреть компенсацию потерь в рецептуре.

Для этого исследована сохраняемость витаминов В₁, В₂, В₆, В₉, С в процессе хранения мюсли на протяжении 6 месяцев, при заданных параметрах хранения (температура (18±3) °С и относительной влажности воздуха не более 75 %).

Часть результатов проведенных исследований по сохраняемости витаминов В₉ и С представлены на рисунке 1.

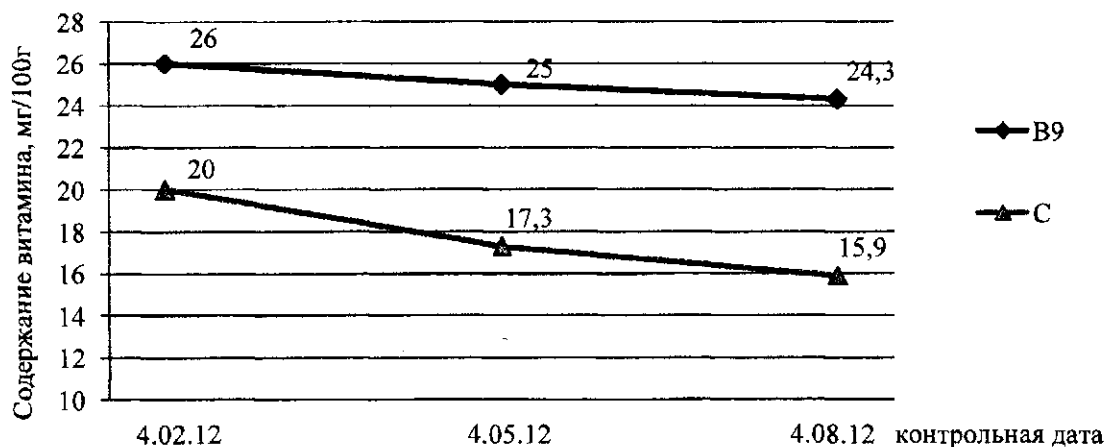


Рисунок 1 – Сохраняемость витаминов С и В₉ на протяжении 6 месяцев хранения

Изучение сохраняемости этих витаминов показало, что в обогащенных мюсли-батончиках стабильность витамина С при хранении достаточно высока и составила 93 %, стабильность исследуемых витаминов группы В находится в диапазоне 65–75 %. С учетом ранее установленных потерь витаминов в процессе производства рассчитан необходимый уровень передозировки обогащающей добавки.