

## ТРЕНДЫ РАЗВИТИЯ АССОРТИМЕНТА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ТОВАРОВ

**Прижков А.А.**

**Научный руководитель – Удалова Е.О.**

**Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

На структуру хлебного рынка Беларуси оказывают все большее влияние принципы здорового питания, поэтому популярность среди населения «обычного» пшеничного и ржаного хлеба падает – в то время как потребление низкокалорийного хлеба с обогащенной рецептурой, а также диетического и диабетического хлеба возрастает.

Целью работы являлось изучение новинок ассортимента хлебобулочных изделий, выпускаемых в различных областях республики Беларусь в группе «изделия здорового питания» и изучение особенностей их состава.

Основной производитель хлебобулочных изделий в Могилевской области - «ОАО «Булочно-кондитерская компания Домочай», начал производить следующие новинки: хлеб «Крупяной новый», хлеб «Домочай домашний зерновой», хлеб «Исток новый», хлеб «Спажывецкі» диабетический и хлебец «Могилевский диабетический». Помимо основного сырья – муки ржаной и пшеничной разных сортов, соли и дрожжей в их рецептуры входят: клетчатка пшеничная, цельные зерна пшеницы, пшеничные отруби, крупа пшеничная. В диабетических изделиях в качестве подсластителя присутствуют фруктоза и сорбит.

ОАО «Берестейский пекарь» выпустил линейку хлебов «Андеграунд» – зерновой, злаковый и десертный. Их рецептурными компонентами являются: мука ржаная из цельного зерна, клейковина пшеничная сухая, концентрат квасного суслу, пюре картофельное сухое. В хлеб «Андеграунд-фитнес» добавлены сушеная морковь, овсяные хлопья, кунжут и льняное семя, а хлеб десертный «Андеграунд» с клюквой содержит сушеную подслащенную клюкву. В составе хлеба этого же производителя «Духмяны край» зерновой – зерна пшеницы цельные, а в «Духмяны край» десертный – входит ячменная текстурированная мука, концентрат квасного суслу, абрикосы сушеные, чернослив, ядра семени подсолнечника.

ОАО «Витебскхлебпром» выпустил линейку хлеба «Росточек», с семенами льна масличного, тыквенной мукой, отрубями пшеничными, хлопьями овсяными, ядром семян подсолнечника, сушеной морковью. В состав хлеба «Росточек» крупяной включены: крупа пшеничная дробленая, крупа кукурузная, крупа овсяная, крупа ячневая, хлопья из зерна ржи, семена льна, семена пажитника дробленные. Хлеб "Аврора" особый подовой и хлебец "Мираж" особый содержат фитокомпозицию селеносодержащую «Аврора-7», состоящую из яблочного порошка из выжимок, порошка из морской капусты, шрота из расторопши, листьев мяты перечной, имбиря и селенометионина. Хлебец «Диетический с йодказеином» и хлеб "Стрелецкий" йодированный обогащены йодированным белком.

Таким образом, в РБ освоен выпуск изделий, входящих в группу изделий «здорового питания» из цельнозерновой муки, отрубные виды хлеба, десертный хлеб, диабетический хлеб, хлеб без дрожжей, однако до настоящего момента отсутствуют в данной группе изделия без глютена отечественного производства. Разработка их рецептурных композиций и подбор технологий производства является перспективным направлением для хлебопекарной отрасли РБ.