

## **ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ МАСЛОЖИРОВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ**

**Сорока Ю.М., Григенча Е.В.**

**Научный руководитель – Прохорцова Т.В., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Побочными продуктами масложировой промышленности являются жмыхи и шроты, которые в настоящий момент используются, главным образом, в качестве ценного высокобелкового продукта для корма сельскохозяйственных животных. Жмых получают при извлечении масла методом прессования из семян масличных культур. Шрот представляет собой продукт, получаемый при экстрагировании масла органическими растворителями из масличных культур. В зависимости от вида исходного сырья различают жмыхи и шроты подсолнечный, рапсовый, соевый, льняной, горчичный, конопляный, и др.

Жмыхи и шроты характеризуются высоким содержанием полноценного белка (до 40%) и присутствием жиров, в составе которых присутствует значительное количество полиненасыщенных жирных кислот, таких как линоленовая и линолевая. По биологической ценности белки жмыхов и шротов масличных культур значительно превосходят белки зерновых культур. Помимо этого такое сырье богато также витаминами группы В, Е, содержит большое количество калия и фосфора. При этом следует отметить, что шроты характеризуется небольшим количеством жиров, процентное содержание которых не превышает 3%, и превосходят жмыхи по содержанию белков и микроэлементов, однако уступают по наличию витаминов и микроэлементов.

В связи с этим продукты переработки масличных культур являются перспективным сырьем, которое, в том числе, может выполнять роль функциональных ингредиентов. Это позволяет использовать жмыхи и шроты в качестве ценного источника белка и жиров при производстве пищевых продуктов с целью повышения их пищевой и биологической ценности, а также придания функциональных свойств. Последнее является актуальным при производстве мучных кондитерских изделий, которые пользуются повышенным спросом у потребителей и при этом характеризуются высокой калорийностью и недостаточно сбалансированным соотношением основных нутриентов, а также отсутствием соединений, придающих им функциональные свойства.