

АКТУАЛЬНОСТЬ СОЗДАНИЯ ТЕХНОЛОГИИ ПОЛУЧЕНИЯ ПОЛИСОЛОДОВЫХ ЭКСТРАКТОВ ДЛЯ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Микулинич М.Л.

**Научный руководитель – Моргунова Е.М., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На сегодняшний день проблема качества продуктов как никогда волнует и производителей и потребителей. Популярность здорового образа жизни побуждает людей тщательно выбирать составляющие своего рациона, отдавая предпочтение всему натуральному.

На сегодняшний день в пищевой промышленности используются различные пищевые добавки такие как красители, ароматизаторы, стабилизаторы, консерванты, эмульгаторы, подсластители, регуляторы кислотности, искусственного либо синтетического происхождения. В связи с этим весьма перспективны и актуальны исследования, направленные на создание натуральных основ, не содержащих искусственных пищевых добавок и обогащенных активными веществами эндогенного происхождения. К таким натуральным компонентам можно отнести полисолодовые экстракты как источника полноценных белков, легкоусвояемых сахаров, свободных аминокислот, витаминов, минеральных веществ и ферментов, натуральной окраски и аромата. Данные экстракты оказывают общеукрепляющее действие на организм, повышает содержание гемоглобина в крови, нормализует обмен веществ и функции пищеварительных желез. Его рекомендуется принимать как общеукрепляющее средство при физическом и умственном переутомлении, а также после различных перенесенных заболеваний. Поэтому целью работы является изучение актуальности создания технологии полисолодовых экстрактов для их применения в пищевой промышленности.

Полисолодовый экстракт как нельзя лучше решает задачу усовершенствования самых разнообразных продуктов, оставляя их натуральными. На основе полисолодовых экстрактов разрабатываются новые пищевые продукты, обладающие лечебно-профилактическим действием. Широкое применение полисолодовый экстракт нашел в хлебопечении и кондитерском производстве, как натуральный краситель и источник специфического хлебного аромата.

Богатый углеводный и витаминный состав позволяет использовать полисолодовый экстракт как незаменимый компонент в производстве детского питания.

Охмеленные полисолодовые экстракты используются как основное и дополнительное сырье в производстве пива, кваса, медовухи и других напитков брожения. Использование солодовых экстрактов позволяет существенно упростить процесс и дает возможность производить пиво и квас насыщенного цвета и аромата.

Экстракты могут храниться в течение года при комнатной температуре, поскольку имеют высокое содержание сухих веществ (до 80%), что существенно снижает вероятность порчи. Солодовые экстракты не теряют своих свойств с понижением температуры и легко выдерживают длительную перевозку.

Таким образом, разработку технологии полисолодовых экстрактов повышенной биологической ценности можно считать одним из приоритетных направлений в пищевой промышленности Республики Беларусь.