

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Тищенко Н.А.

**Научный руководитель – Болотько А.Ю., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время особую актуальность приобретает создание продуктов питания нового поколения в связи с недостаточной обеспеченностью и дефицитом жизненно важных нутриентов в рационе человека. В их числе минеральные вещества, пребиотики, аминокислоты, пищевые волокна. В основе выпуска конкурентоспособных инновационных функциональных продуктов питания (ФПП) должны лежать высокопрофессиональные фундаментальные производственные комплексные изыскания и испытания. Как известно, к ФПП относят пищевые продукты систематического употребления, сохраняющие и улучшающие здоровье и снижающие риск развития заболеваний благодаря наличию в их составе функциональных ингредиентов. Так, создание технологий хлебобулочных изделий функционального назначения имеет два направления: а) технологии хлебобулочных изделий с пищевыми ингредиентами в дозировках от 3 % до 30 % к общей массе муки (отруби, различные зернопродукты, соевая мука и др.); б) технологии с микронутриентами (витамины, минеральные вещества). Для изделий лечебного назначения, характеризующихся измененным химическим составом, разработаны «порошковые» технологии на основе диетических композитных смесей, содержащих различные виды сырья, пищевых добавок и ингредиентов. Такие продукты питания так же, как традиционные, и даже в большей степени могут быть подвержены фальсификации, так как определение функционального ингредиента часто затруднено, а экономическая выгода от фальсифицированного товара велика. Поэтому для идентификации пищевых продуктов с функциональными свойствами существуют специфические признаки её обнаружения. Специфичные идентифицирующие признаки ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий зависят от их вида, подвида и сорта и включают в себя: намакаемость, состояние поверхности, внутреннее строение, вид изделия и массовая доля добавок функционального ингредиента. Для осуществления контроля и исключения фальсификации на всех этапах от заготовки качественного сырья до выпуска финального продукта с заданными потребительскими характеристиками необходимо тщательно отслеживать следующие стадии: выращивание сырья в экологически сертифицированных условиях в соответствии с международными стандартами качества сельскохозяйственной продукции; качество переработки сырья с использованием современных методов; проведение комплексных испытаний продукта с оценкой его сенсорных, физико-химических и биологических свойств. Производство соответствующих международным стандартам качества ФПП может иметь высокий экспортный потенциал [1]. В рамках выполнения магистерской диссертации автором проводятся актуальные исследования по систематизации идентифицирующих признаков и подбору необходимых методов выявления фальсификации объектов исследования – хлебобулочных изделий функционального назначения.

Литература

1. Идентификация и фальсификация хлебобулочных изделий [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://vuzlit.ru> – Дата доступа 30.01.2019.