

## **АНАЛИЗ АССОРТИМЕНТА СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**О.В. Сидорова**

**Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Беларусь**

Среди различных групп продуктов питания в настоящее время с точки зрения возможности создания новых обогащенных продуктов повышенной биологической ценности большой интерес представляют сладкие блюда (муссы, кремы, желе, пудинги, кисели) и напитки. Они имеют нежную консистенцию, высокие вкусовые свойства, что немаловажно в школьном питании; обеспечивают термическое щажение; хорошо усваиваются организмом; быстро дают чувство насыщения (даже при небольшой массе изделия). Именно сладкие блюда и напитки могут рассматриваться в качестве оптимальной формы пищевого продукта, которую можно использовать для обогащения рациона питания всеми незаменимыми нутриентами, а также биологически активными веществами, оказывающими благоприятное влияние на функциональное состояние организма. Традиционная технология производства сладких блюд и напитков характеризуется длительным процессом, малым сроком хранения, что резко ограничивает их использование.

В связи с этим к перспективным разработкам относится создание технологии производства быстровосстанавливаемых пищевых концентратов сладких блюд и напитков.

Сущность технологии заключается в том, чтобы получить сухой продукт, способный легко увлажняться и быстро растворяться в воде. Поэтому одним из важных направлений работы отечественных предприятий и фирм по расширению ассортимента и улучшению качества продукции должна стать разработка новых специальных быстрорастворимых сладких блюд и напитков функционального назначения, обогащенных незаменимыми питательными веществами, а также биологически активными добавками.

Можно выделить несколько приоритетных направлений, по которым работа проводится.

-разработка технологии получения быстрорастворимых сладких блюд и напитков с использованием плодово-ягодного сырья и витаминно-минеральных премиксов;

-создание новых пищевых продуктов модифицированного состава и свойств с использованием молочного и растительного сырья;

-применение в производстве обогащенных сладких блюд и напитков экстрактов и настоев пряноароматических и лекарственных растений.

Это касается как сладких блюд и напитков массового потребления, цель использования которых — наиболее полное удовлетворение потребностей организма человека в эссенциальных макро- и микронутриентах, так и специальных сладких блюд и напитков для школьного питания с заданным химическим составом, обладающих лечебно-профилактическими свойствами.

УДК 664.1/2

## **ПРОГНОЗНАЯ ОЦЕНКА ИМПОРТОЗАМЕЩЕНИЯ СТАБИЛИЗАТОРОВ ЭКСТРУЗИОННЫМИ КРАХМАЛАМИ**

**Е.В. Рощина, Н.Н. Петюшев**

**Белорусский торгово-экономический университет, г. Гомель,  
БелНИИ пищевых продуктов,  
г. Минск, Беларусь**

На современном этапе очень актуальной проблемой для Республики Беларусь является импортозамещение.

Целью нашей работы явилось установление возможности замены импортных стабилизаторов отечественными экструзионными картофельными крахмалами.

В качестве объектов исследования взяты экструзионные картофельные крахмалы, выработанные в производственных условиях на предприятиях Республики Беларусь на одношнековом и двухшнековом экструдерах при температуре 120 – 170 °С и модифицированные картофельные крахмалы фирмы AVEBE, которые используются в качестве стабилизаторов и загустителей.

Для достижения поставленной цели был разработан профиль-метод реализации которого осуществлялась по следующему алгоритму: