

ПОЛИНЕНАСЫЩЕННЫЕ ЖИРНЫЕ КИСЛОТЫ В ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ

Е.Н. Гореликова, Н.Н. Полякова, Т.М. Рыбакова

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

Никогда ранее целебному воздействию правильного питания не придавалось такого значения как в настоящее время. Главные причины этого: нарушение экологии, неправильное хранение и приготовление пищевых продуктов, излишнее рафинирование, несбалансированный рацион.

Рациональное питание школьников служит основой нормального роста и развития, а также защитным фактором организма, повышающим сопротивляемость к заболеваниям, поддерживает работоспособность.

Отсутствие или дефицит некоторых компонентов в структуре школьного питания увеличивает риск развития заболеваний.

Для школьного питания особое значение имеет пищевая ценность продуктов. Она характеризуется оптимальным сбалансированным соотношением компонентов: белок - жир - витамины - углеводы - макро – и микроэлементы.

С целью повышения пищевой ценности (обогащения эссенциальными микронутриентами) кулинарной продукции была исследована возможность использования в рецептурах соусов для школьного питания БАД «Ропуфа '30' п-3». «Ропуфа» - это пищевое очищенное рыбье масло, отличается высоким содержанием каротиноидов, витаминов D и E, безопасно при правильном его использовании. Масло рекомендуется для обогащения продуктов детского, диетического и функционального назначения, высокоэффективно при профилактике и лечении диабета, сердечно-сосудистых заболеваний, обладает антиоксидантными, противоиатеросклеротическими свойствами, влияет на обмен липидов в организме человека, уменьшает процессы их перекисного окисления.

Для исследования возможности использования «Ропуфа» в лабораторных условиях были выработаны модельные образцы соусов «Школьных с плодоовощными добавками» в количестве 14 наименований, которые содержали различное количество БАД (от 0,5 до 3,5% к массе соуса). Добавку вводили на завершающем этапе технологического цикла.

Предварительные исследования показали, что использование добавки в количестве, превышающем 2,6%, не является целесообразным, так как проведенные органолептические исследования отмечали, что у таких образцов появляется выраженный рыбный привкус.

На основании проведенных исследований можно сделать вывод, что целесообразно использовать препараты ПНЖК при изготовлении кулинарных соусов для питания школьников разных возрастных групп.

УДК 663.052

ВЛИЯНИЕ ДОБАВОК СОЕВЫХ БЕЛКОВЫХ КОНЦЕНТРАТОВ И ИЗОЛЯТОВ И МОДИФИЦИРОВАННЫХ КРАХМАЛОВ НА КАЧЕСТВО КЛЕЙКОВИНЫ МУКИ

М.В. Скоклеенко, А.В. Маштапа, Л.Г. Мантароша

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

В Беларуси ввиду различных объективных причин, к сожалению, сложилась устойчивая тенденция к понижению товарного качества зерна и уменьшению содержания в нем белка. Вырабатываемая из такого зерна мука имеет пониженные хлебопекарные свойства, что значительно осложняет выпуск высококачественной хлебной продукции. Хлебопекарные предприятия вынуждены использовать в своем производстве значительные объемы (до 60%) муки с пониженными хлебопекарными свойствами: низким содержанием клейковины, слабой или короткорвущейся клейковиной.

Повысить качество такой муки возможно с помощью определенных технологических приемов, а также за счет ввода в муку пищевых добавок.