

**НАПРАВЛЕНИЯ РАЗРАБОТКИ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПОВЫШЕННОЙ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ (НА ПРИМЕРЕ «КОНДИТЕРСКОЙ
ФАБРИКИ «ВИТЬБА»)**

**Болотько А.Ю., Гоманкова К.Н., Калиновская Ю.В.
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Беларусь**

Вопросы сбалансированного питания стоят сегодня в центре внимания. В рационе современного человека все чаще встречается высококалорийная пища: кондитерские изделия, мучные изделия из муки высшего сорта, жирное мясо. Одной из распространенных проблем, связанных с питанием, является дефицит витаминов и минеральных веществ. В основном в рационе наблюдается дефицит витамина С, Е, каротина, фолиевой кислоты, минеральных веществ (йода, железа, кальция и др.). Причинами сложившейся ситуации является образ жизни людей, экологические проблемы, внедрение в пищевую промышленность ряда технологических процессов, приводящих к потере ценных биологически активных веществ при производстве продуктов. Компенсировать эти недостатки возможно с помощью продуктов питания повышенной пищевой ценности, обогащенных полезными ингредиентами [1,2].

Мучные кондитерские изделия принадлежат к продуктам массового потребления. Эти изделия занимают значительную долю в общем объеме производства кондитерской продукции и представлены широким ассортиментом. Они могут удовлетворять разнообразные потребности потребителей. Большинство из них характеризуется привлекательным внешним видом, достаточно высокой энергетической ценностью. Кроме углеводов и жиров включают белки. Выпуск мучных кондитерских изделий организован на кондитерских фабриках, в кондитерских цехах хлебопекарной промышленности [3].

Для того, чтобы выделить кондитерские продукты с повышенной пищевой ценностью в сфере кондитерского производства, был выбран объект – «Кондитерская фабрика «Витьба». Была поставлена задача изучить ассортимент изделий, проанализировать структуру производства кондитерских изделий и дать характеристику потребительских свойств интересующих нас продуктов.

На текущий момент на фабрике «Витьба» выпускается свыше 120 наименований продукции. Предприятие постепенно сокращает ассортиментный перечень, делает упор на топы продаж, экономическую эффективность. За последние 2 года сократилось более 70 позиций. При этом предприятие расширяет линейку продукции повышенной пищевой ценности под маркой «Витьба» Fitness. В частности, выпустили два вида новых хлебцев с натуральными добавками: томат, базилик и прованские травы; экструдированные отруби.

Для наглядности тенденцию изменения в динамике структуры производства кондитерских изделий по кондитерскому цеху «Кондитерская фабрика «Витьба» за последние годы представим на рисунке 1. Произошли значительные изменения в структуре производства, повысилась доля производства вафельных батончиков на 39 тонн, вафельных тортов на 2,5 тонны и вафельных трубочек на 82 тонны. При этом снизилась доля производства вафель и печенья [4].

Изделия, которые производят в большом количестве – вафельные батончики и вафли. Проанализировав актуальный ассортимент этих изделий на «Кондитерской фабрике «Витьба» выделим два вида приближенных к современным требованиям

производства продуктов с повышенной пищевой ценностью – вафельные изделия «Забота» с фундуком и отрубями на фруктозе и с арахисом и отрубями. Производятся без сахара на фруктозе для диабетического питания.

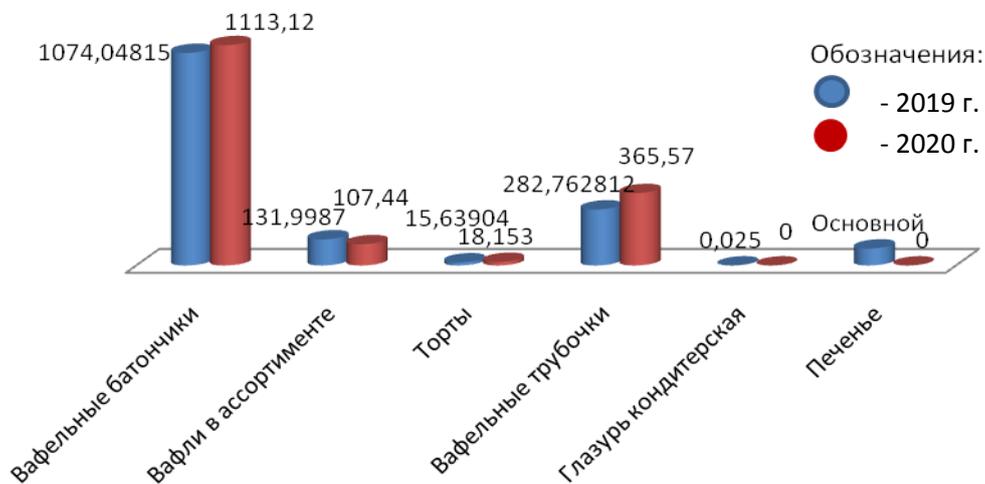


Рисунок 1 – Динамика структуры производства кондитерских изделий по кондитерскому цеху «Витебская кондитерская фабрика «Витьба» [4]

Изделия, которые производят в большом количестве – вафельные батончики и вафли. Проанализировав актуальный ассортимент этих изделий на «Кондитерской фабрике «Витьба» выделим два вида приближенных к современным требованиям производства продуктов с повышенной пищевой ценностью – вафельные изделия «Забота» с фундуком и отрубями на фруктозе и с арахисом и отрубями. Производятся без сахара на фруктозе для диабетического питания.

После проведения исследования этих изделий выявлено, что главным недостатком этих продуктов является повышенная жироемкость: начинка на основе жира, в состав которого входят пальмовое и подсолнечное масло.

На основании полученных данных, данных о современном ассортименте на рынке, о потребительских предпочтениях и инновациях в сфере технологии производства возможно разработать портрет «идеального» батончика на основе современной методики. Сперва нужно определить состав батончика. Например, для вафельного теста использовать муку из нута (источник белка, который хорошо усваивается организмом), яичный меланж, сухое молоко, соль йодированную. Начинку следует использовать на основе фруктов (яблоки, клубника и др.) [5].

Такой «идеальный» батончик будет являться основой для создания ассортиментной линейки кондитерских Fitness-продуктов. Технический результат производства батончика заключается в улучшении качества, повышении пищевой и биологической ценности.

Список использованных источников

- 1 Линич, Е.П. Функциональное питание: учеб. пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. – СПб.; М.; Краснодар, 2017. – 177 с.
- 2 Правильное питание в формировании здорового образа жизни [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/pravilnoe-pitanie-v-formirovanii-zdorovogo-obraza-zhizni> - Дата доступа: 19.02.2022
- 3 Бакуменко, О. Е. Технология обогащенных продуктов питания для целевых групп: научные основы и технология / О. Е. Бакуменко. – М.: ДеЛи плюс, 2013. - 286 с.
- 4 Официальный сайт «Кондитерская фабрика «Витьба» [Электронный ресурс] – Режим доступа: <https://vitba.by> – Дата доступа: 19.02.2022
- 5 Эрл М., Эрл Р., Андерсон А. Разработка пищевых продуктов / Эрл М., Эрл Р., Андерсон А. пер. с англ. В. Ашкинази, Т. Фурманской. — СПб: Профессия, 2004. – 384 с.