

УДК 519.29

**АНАЛИЗ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Т.Н. Сиротина, М.В. Скоклеенко

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Кондитерские изделия, содержащие какао-порошок, пользуются повышенным спросом у населения. Был проведен анализ химического состава 53 рецептур кондитерских изделий со вкусом и ароматом какао, содержащихся в «Сборнике рецептур на торты и пирожные» Мн.: Парадокс, 1998. Содержание микронутриентов в продуктах питания, входящих в рецептуры тортов и пирожных было взято из «Химического состава пищевых продуктов» под редакцией И.М. Скурихица 1979г.

Содержание микронутриентов в тортах и пирожных представлено в таблице 1.

Таблица 1 - Содержание микронутриентов в тортах и пирожных

Наименование микронутриента	Содержание мг/100г	Потребность, мг	% удовлетворения	% рецептур, в которых удовлетворена потребность
C	0-0,75	7-10	0-7,5	0
E	0-7	0,8-1	0-700	88,46
B1	0-0,2	0,15-0,25	0-80	0
B2	0-0,3	0,5-1	0-30	0
Ca	0-115	80-100	0-115	2
Fe	0,25-3	1-1,8	25-166,6	42
I	0-0,015	0,01-0,015	0-100	1,9
F	0-0,2	0,025-0,035	0-571,4	28,84
Se	0-0,01	0,005-0,02	0-50	0
Zn	0,18-1,5	1-1,5	18-100	19,2

Из таблицы 1 видно, что в кондитерских изделиях со вкусом и ароматом какао потребность в Ca, Fe, I, F, Zn удовлетворяется в полном объеме лишь в 2%, 42%, 1,9%, 28,84% и 19,2% рецептур соответственно, однако, возникает необходимость увеличения содержания Se в два раза.

Содержание витамина E удовлетворяет потребность полностью в 88,46% рецептур, B<sub>1</sub> и B<sub>2</sub> не присутствуют в необходимом количестве ни в одной проанализированной рецептуре. Выявлен существенный недостаток витамина C, содержание которого в 13 раз ниже необходимой потребности.

Полученные результаты свидетельствуют о необходимости обогащения кондитерских изделий со вкусом и ароматом какао витаминами C, B<sub>1</sub>, B<sub>2</sub>, а также части изделий в Ca, I, Se, F и Zn.