

## **СОЗДАНИЕ КОМПОЗИТНЫХ СОРТОВ МУКИ - ОДИН ИЗ СПОСОБОВ ПОВЫШЕНИЯ ЕЕ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ**

**Т.В. Карунас, Е.А. Гусейнова**

**Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Технология получения сортовой муки предполагает удаления из зерна ценных в пищевом отношении компонентов: зародыши, алейронового слоя, плодовой и семенной оболочек, которые богаты витаминами, микроэлементами и другими биологически активными веществами. Это приводит к тому, что мука высоких сортов, которая пользуется наибольшим спросом у населения и является основным сырьем для производства хлебобулочных, мучных кондитерских и макаронных изделий - с точки зрения ее пищевой ценности весьма неполноценна. Наиболее эффективным и экономически доступным путем улучшения пищевой ценности муки является ее дополнительное обогащение витаминами, минеральными веществами, микроэлементами, сбалансированным по аминокислотному составу белками.

В решении данной проблемы, безусловно, приоритетным направлением является создание композитных сортов муки.

Анализ питательности, местного зернового сырья показал, что выращиваемое в Беларуси зерно гречихи обладает достаточно высокой пищевой и биологической ценностью. Исследования показали, что при добавлении 30% муки гречневой к муке пшеничной в смеси возросло: содержание лизина - на 37%, метионина - на 36,6%; триптофана - на 31%; содержание витамина В<sub>1</sub> - на 41,9%; В<sub>2</sub> - на 55%; РР - на 49,9%; калия - на 47,5%; магния - на 64,8%; фосфора - на 49,8%; железа - на 57,5 %.

Из полученной композитной смеси были изготовлены блины и бисквитный полуфабрикат. Анализ качества изделий показал, что они не уступают контрольным образцам, полученным из муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта, за исключением цвета изделия - он приобретает шоколадный оттенок.

Таким образом, исследования показали, что полученную композитную смесь можно с успехом использовать для производства отдельных групп мучных изделий, улучшая их пищевую ценность.

## **ОБОГАЩЕНИЕ МУКИ ВИТАМИНО-МИНЕРАЛЬНОЙ ДОБАВКОЙ**

**Е.А. Гусейнова, Т.В. Карунас**

**Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Известно, что организм человека не способен синтезировать и накапливать микронутриенты – витамины и минеральные вещества, поэтому они должны поступать в организм человека регулярно в полном наборе и количествах, соответствующих физиологической потребности.