

работе, позволяют рекомендовать оптимальные условия для проявления "ПОЛИКОМом" указанного свойства.

УДК 664: 633.367

## ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА С ДОБАВКОЙ МУКИ ЛЮПИНА

О.Н. Еловая, В.А. Елинская

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

В данной работе была исследована возможность замены части муки пшеничной и части сахара на муку люпина при производстве бисквитного теста и изделий из него.

За основу исследований взят бисквитный полуфабрикат, рецептура №3 сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 1986 г.

В ходе работы были изучены технологические свойства сырья, влияние замены части муки пшеничной и части сахара мукой люпина на органолептические показатели теста и изделий из него влажность и пористость изделий, изменение влажности изделий при хранении. Производилась замена 10, 15, 20, 25, 30, 35 % пшеничной муки, 10, 15, 20, 25 % сахара, а также 5 % сахара и 10 % муки пшеничной, 10 % сахара и 10 % муки пшеничной, 15 % муки пшеничной и 5 % сахара одновременно.

При изучении влияния замены части муки пшеничной и части сахара мукой люпина на пористость и влажность изделий были получены следующие результаты.

Таблица 1 - Влажность и пористость изделий

Содержание муки люпина в образце, %	Влажность при замене муки пшеничной на муку люпина, %	Пористость при замене муки пшеничной на муку люпина, %	Влажность при замене сахара на муку люпина, %	Пористость при замене сахара на муку люпина, %
контроль	24,7	63	24,7	63
10	22,7	48	28	52,2
15	25	53,8	21,7	28,6
20	25,3	30	26,3	26
25	25,6	46,2	27	25,6

Таблица 2 - Влажность и пористость изделий

Содержание муки люпина в образце, %	Содержание сахара в образце, %	Влажность, %	Пористость, %
10	5	25,7	52,2
10	10	27,8	30,5
15	5	29,6	38,7

На основании проведенных исследований можно сделать вывод: оптимальной является замена 10 % сахара, 25 % муки пшеничной, 5 % сахара и 10 % муки пшеничной (одновременно) на муку львица.

УДК 664.68

## **АКТУАЛЬНОСТЬ РАЗРАБОТКИ РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Н.А. Поденкова**

**Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь**

Питание населения и его образ жизни служат важнейшими факторами, определяющими здоровье нации. Употребление сбалансированной пищи с учетом физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, а также соблюдение правильного режима питания позволяют человеку надолго сохранить свое здоровье. В функциональном питании видное место отводится продуктам, способствующим поддержанию здоровой микроэкологии толстого кишечника.

Микроэкологические нарушения флоры толстого кишечника, возникающие при нерациональном и неполноценном питании, при различных стрессовых ситуациях, при частом и бесконтрольном применении различных антибактериальных и гормональных препаратов, повышенном радиационном фоне, гипо- и авитаминозах, острых кишечных инфекциях приводят к снижению иммунитета и другим нежелательным последствиям.

В свете сказанного, важной проблемой является профилактика и коррекция микроэкологических нарушений пищеварительной системы, лечение дисбактериоза. Специалисты считают, что в условиях современного общества использование пищевых продуктов, обогащенных пребиотиками, является наиболее рациональным и эффективным путем коррекции состава и структуры полезной микрофлоры кишечника. Установлено, что употребление с пищей пребиотиков способствует развитию полезной кишечной микрофлоры, стабилизации физиологических показателей макроорганизма в целом.

Разработка оптимальных композиционных рецептур пищевых продуктов позволит создать продукты питания, которые, при включении их в ежедневный рацион, будут активно участвовать в комплексной терапии сахарного диабета, Са-дефицитных состояний, желудочно-кишечных патологий, иммунодефицитных состояний (иммуномодулирующий эффект); в усилении репаративных процессов в организме.

В связи с этим целью нашей работы явилось разработка технологии и рецептуры бисквитного полуфабриката функционального назначения с добавлением инулина - пребиотика с выраженными свойствами, который может использоваться при производстве кондитерских изделий, которые хотя и не являются основными продуктами потребления, но принадлежат к числу важных и излюбленных компонентов пищевого рациона всех возрастных групп населения.

Инулин - это продукт растительного происхождения, природно и генетически не модифицированный. Инулин извлекается из корней цикория горячей водой. Инулин активизирует рост бифидобактерий, способствует усвоению