

органолептическими характеристиками и отличается от контрольного образца - колбасы вареной «Белорусской» - повышенной биологической ценностью, а именно содержанием витамина С, β -каротина, биофлавоноидов и пищевых волокон.

УДК 641.1:635.07

ОБ ИСПОЛЬЗОВАНИИ КОМПОЗИЦИЙ ИЗ ПРИРОДНОГО СЫРЬЯ В ПРОИЗВОДСТВЕ ПРОДУКЦИИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПИТАНИЯ

Василенко З.В., Стефаненко Н.В., Омарова Э.М.

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Под продуктами функционального питания понимают продукты естественного происхождения, содержащие ингредиенты, которые оказывают целенаправленное действие на организм человека, а именно повышают его защитные функции к воздействию неблагоприятных факторов производства или среды обитания.

Сотрудниками кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов разработаны композиции из овощей и ягод с высоким содержанием биологически активных веществ, таких как витамин С,

β -каротин, биофлавоноиды, пищевые волокна. В состав композиций вошли в различных соотношениях морковь, свекла, рябина красноплодная, шиповник и облепиха. Экспериментальным путем установлена достаточно высокая антиокислительная активность композиций, на основании чего сделано заключение, что разработанные композиции обладают радиозащитным действием.

Композиции использованы нами в качестве основы или добавок при разработке продукции функционального питания, предназначенной для предупреждения заболеваний, связанных с проживанием в экологически неблагоприятных районах, в том числе на загрязненной радионуклидами территории.

В ходе работы изучено влияние различных технологических факторов на процесс производства продукции функционального питания: варьировались вид композиции, количество композиции в рецептуре изделия, стадия введения композиции, использование различных добавок, способ ведения технологического процесса.

В результате проведенных исследований разработаны рецептуры и научно-обоснованные технологии новых блюд и кулинарных изделий. Все

они характеризуются хорошими органолептическими показателями, высоким содержанием радиозащитных веществ и рекомендованы для использования в лечебно-профилактическом питании.

Ассортимент разработанной продукции достаточно широк: это пасты бугербродные «Осень» и «Пикантная»; зразы рубленые «Любительские»; блинчики фаршированные «Аппетитные»; соусы «Овощной», «Витаминный», «Майонез особый»; напитки «Свежесть», «Рябинка», «Оригинальный»; кисель «Здоровье»; начинки для сладких кулинарных изделий.

На названную продукцию составлены и утверждены в установленном порядке технологические карты.

В разработанных изделиях использовано дешевое местное сырье, что позволит ежедневно включать их в рацион питания населения.

Ниже представлена рецептура напитка «Свежесть» и приведено содержание радиозащитных веществ в одной порции напитка (которое варьируется в зависимости от состава композиции).

Таблица 1- Рецептура напитка «Свежесть»

Наименование сырья	Расход сырья на 1кг готовой продукции, г нетто	Содержание радиозащитных веществ в одной порции (200г) напитка			
		Вит. С, мг	β-каротин, мг	Биофлавоноиды, мг	Пищевые волокна, г
Сок яблочный	600	2,0	-	-	-
Композиция радиозащитного действия замороженная	400	102,2-241,3	10,2-7,9	187,0-336,4	3,0-4,6
Сахар-песок	150	-	-	-	-
Копреципитат из сухого молоч. белка	2	-	-	-	-
Выход	1000				
Итого		104,2 - 241,3	10,2 - 7,9	187,0-336,4	3,0 - 4,6
Суточная защитная норма		204,0	12,6	100,0	25,0
% от нормы		51,0-118,3	80,9-62,7	187,0-336,4	12,0-18,4

Как следует из данных табл. 1, одна порция напитка «Свежесть» может обеспечить суточную защитную норму по биофлавоноидам и витамину С практически полностью и больше чем на половину - суточную защитную норму по β -каротину. На основании этого можно заключить, что потребление изделий на основе композиций радиозащитного действия обеспечит широкую профилактику населения от воздействия радионуклидов.

УДК 664.834.2

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ СУХОГО КАРТОФЕЛЬНОГО ПОЛУФАБРИКАТА, ОБЛАДАЮЩЕГО СТУДНЕОБРАЗУЮЩЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ

Березнева Т.В., Пискун Т.И., Омарова Э.М.

**УО «Могилёвский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

В связи с существованием острого дефицита студнеобразователей в пищевой промышленности практический интерес представляют разработки, направленные на решение данной проблемы.

На кафедре «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов» разработан способ повышения желирующей способности картофельного крахмала кислотной гидротермической обработкой непосредственно в составе растительной ткани и получен картофельный полуфабрикат с повышенными студнеобразующими способностями, на основе которого разработан ряд сладких взбивных изделий без дополнительного введения дорогостоящих студнеобразователей.

Однако данный полуфабрикат имеет небольшой срок хранения – 2 часа при температуре $-80 \pm 2^\circ\text{C}$, то есть сроки его использования ограничены. С целью увеличения сроков его хранения в работе считали необходимым исследовать возможность сушки картофельного полуфабриката без снижения при этом его студнеобразующих свойств.

С этой целью в работе исследовали влияние условий сушки картофельного полуфабриката на его студнеобразующую способность.

При выборе технологических режимов сушки картофеля руководствовались, кроме необходимости получения сухого картофельного полуфабриката с высокими студнеобразующими свойствами, также снижением энергозатрат и времени на сушку.

Температурный режим процесса сушки картофельной массы варьировали в интервале от 60°C до 90°C .