

## **АНАЛИЗ РЫНКА ПРОДУКЦИИ ЦЕЛЕВОГО НАЗНАЧЕНИЯ ПО УГЛЕВОДНОМУ ПРОФИЛЮ В СЕГМЕНТЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ**

**Вижинис П.С., Толипова А.М.**

**Научный руководитель – Василевская М.Н., к.т.н., доцент  
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
Могилев, Беларусь**

На сегодняшний день производство специализированной продукции, предназначенной для определенного круга потребителей, а также возможной к использованию для широких слоев населения, представляет интерес для многих пищевых предприятий. Большую группу такой продукции составляют мучные кондитерские изделия, что объясняется достаточно высоким потребительским спросом. Это обуславливает возможность производства мучных кондитерских изделий с измененным углеводным профилем вследствие отсутствия сахара в рецептурном составе, что позволит рекомендовать такие изделия для людей, нуждающихся в ограниченном потреблении сахарозы, а также для широкого круга потребителей.

Был проведен анализ мучных кондитерских изделий, изготавливаемых ведущими белорусскими производителями. Установлено, что кондитерская фабрика «Слодыч» в настоящее время производит линейку продукции для здорового питания под торговой маркой «be health», которая позиционируется как продукция для специализированного диабетического питания, предназначенная для питания больных сахарным диабетом, и представлена следующим ассортиментом: печенье сахарное «Слодыч» с фруктозой, в рецептурный состав которого взамен сахара входит фруктоза и инвертный сироп, печенье сахарное «Слодыч» с сорбитом, в рецептурный состав которого взамен сахара входит сорбит, вафли на фруктозе, в рецептурный состав которых взамен сахара входит фруктоза, сдобное печенье «Молочный сюрприз», рецептурный состав которого не содержит сахара.

В ассортименте СП ОАО «Спартак» также имеются мучные кондитерские изделия без добавления сахара: печенье «NO sugar» с семенами льна и отрубями, в котором в качестве подсластителя использован сахароспирт мальтит, печенье диабетическое «Спартак» с сорбитом, в котором вместо сахара использован сорбит, батончик-мюсли «NO sugar» арахис и мультизлаки, в котором вместо сахара использован сорбит, батончик-мюсли без добавления сахара «Злаки с малиной» и батончик-мюсли без добавления сахара «Злаки с фундуком», в которых вместо сахара использован мальтитный сироп, вафельный батончик «NO sugar» и вафли диабетические «Спартак» ТОП на сорбите, вместо сахара использован сорбит, вафли на фруктозе, вместо сахара использована фруктоза.

В ассортименте КПУП «Кондитерская фабрика Витьба» также имеются мучные кондитерские изделия без добавления сахара: вафли «Забота» с фундуком и отрубями и вафли «Забота» с арахисом и отрубями, вместо сахара использована фруктоза.

Таким образом, проведенные исследования показали наличие у отечественных производителей мучных кондитерских изделий с измененным углеводным профилем вследствие отсутствия сахара, взамен которого использованы различные сахарозаменители и подсластители. При этом перечень используемого сырья для замены сахара ограничен и не всегда рационален.