

УДК 664.685

**РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ
БОЛЬНЫХ ФЕНИЛКЕТОПУРИЕЙ****И. В. Радченко, И. А. Машкова****Могилевский государственный технологический институт****Могилев, Республика Беларусь**

Рациональное питание является одним из наиболее важных и эффективных факторов гармоничного развития здорового ребенка. Особенно велико значение рационального питания при заболевании ребенка, связанного с нарушением обменных процессов. Наиболее распространенным заболеванием у детей в раннем возрасте является пищевая аллергия, а также наследственные заболевания, которые связаны с нарушением аминокислотного обмена – фенилкетонурия. Единственное эффективное лечение для детей больных фенилкетонурией является – тщательное соблюдение диеты с полным исключением продуктов, содержащих фенилаланин. Однако в нашей стране не выпускается широкий ассортимент таких продуктов, особенно кондитерских изделий на зерновой основе.

В Могилевском технологическом институте совместно с Белорусским проектным, конструкторским и технологическим институтом пищевой промышленности разработаны сладости из картофельного крахмала с минимальным содержанием белка для детей больных фенилкетонурией.

При разработке новых продуктов питания проведены исследования по выявлению оптимальной дозировки жира, сахара, овощей и фруктовых пюре, патоки, инвертного сиропа, лецитина. Изучено влияние карбоксиметилцеллюлозы, фосфата целлюлозы, лецитина на рецептуру сладостей из картофельного крахмала.

На основании проведенных исследований разработаны новые виды кондитерских изделий на основе картофельного крахмала для детей больных фенилкетонурией.

УДК 664.691

**ИССЛЕДОВАНИЕ СМЕСИТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ МУКИ РЖАНОЙ
УЛУЧШЕННОЙ И ПШЕНИЧНОЙ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ
МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ****Шерстнева И.Н., Капустин С.А., Тихонович Е.Ф.****Могилевский государственный технологический институт****г.Могилев, Республика Беларусь**

В целях наиболее полного использования местного сырья, а также расширения ассортимента выпускаемой продукции, на кафедре «Технология хлебопродуктов» Могилевского технологического института ведется работа по изучению возможности использования муки ржаной улучшенной (МРУ), имеющей показатель близости 52 ед.пр., влажность 0,65% при производстве макаронных изделий.

При изготовлении макаронных изделий МРУ применяется в смеси с хлебопекарной пшеничной мукой высшего сорта в количестве от 0 до 100% к общей массе муки с плюсом 10%. Для приготовления макаронного теста использовали воду с температурой 65°C («теплый» тип замеса) в количестве, обеспечивающем влажность теста 30-31% («средний» тип замеса). Макароны изготавливали на макаронном прессе марки МП-1 в виде короткоребристых изделий «вермишель».

Полуфабрикаты и полученные макаронные изделия подвергались органолептическому и физико-химическому анализу. Особое внимание уделялось оценке варочных свойств макаронных изделий как характеризующих их потребительскую ценность.

Установлено, что по сравнению с контролем, использование МРУ приводит к изменению варочных свойств макаронных изделий. По мере увеличения дозировки МРУ ухудшается состояние изделий после варки, в том числе с 6,0 до 11,7% увеличивается количество сухих веществ, переходящих в варочную воду. Вместе с тем уменьшается количество подоплаваемой воды и продолжительность варки изделий до готовности (с 9 до 7 мин).

Анализ показал, что дозировки МРУ в смеси с пшеничной мукой по-разному влияют на показатель продолжительности варки изделий до готовности и количество подоплаваемой воды. В наибольшей степени это влияние проявляется при дозировках МРУ 30-60%. Для показателя количества сухих веществ, переходящих в варочную воду, значительное отклонение величины данного показателя проявляется, начиная с дозировки МРУ 20%, и равномерно увеличивается на остальном диапазоне изменения дозирования МРУ.

Таким образом, данные исследования показывают, что смешивание двух разных по химическому составу видов муки нельзя рассматривать, как процесс их механического соединения. Показатели качества макаронных изделий, изготовленных из заданной смеси муки, вероятно, определяют не только компоненты обеих видов муки, но и их взаимное влияние.

УДК 636.085

ПРОИЗВОДСТВО КОРМОВЫХ ПРОДУКТОВ С ПШЕНИЧНЫМ ЗАРОДЫШЕМ

Янюк Т.И., Шаповаленко О.И.

Украинский Государственный Университет Пищевых Технологий

Киев, Украина

Пшеничные зародыши, как биологически активная добавка все чаще используются в народном хозяйстве, главным образом в пищевой, хлебопекарной, парфюмерной и медицинской промышленности. Зародыш пшеницы ценится, как комплекс витаминов группы В, витаминов Д и Е, а также микроэлементов (фосфора, меди, кальция, железа).

Известно, что подпорационные корма должны быть сбалансированы по протеину, макро- и микроэлементам. При дефиците белка в рационе рост молодняка снижается на 25-30%, затраты корма возрастают на 20-25 %, а при недостатке макро- и микроэлементов у животных нарушается обмен веществ.