

УДК 664.685

РАЗРАБОТКА НОВЫХ ВИДОВ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ БОЛЬНЫХ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ

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, овсяных и фруктовых шпоре, патоки, инвертного сиропа, лецитина. Изучено влияние карбоксиметилцеллюлозы, фосфата пептидолазы, пектина 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 Н.Н., Капустян 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 хлебобулочных изделий» Могилевского государственного технологического института ведется работа по изучению возможности использования муки ржаной улучшенной (МРУ), имеющей показатель белизны 52 ед.пр., зольность 0,65% при производстве макаронных изделий.