

природно-климатической зоной республики, которые не позволяют получить необходимое количество высокосортной муки, без подсортировки сильной пшеницы. Вместе с тем значительная часть выращиваемой в Республике пшеницы может быть с успехом использована для специализированных помолов в муку кондитерскую. Показана также возможность получения макаронной муки из зерна местной пшеницы при хлебопекарных помолах.

УДК 664.

ПРОИЗВОДСТВО КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ДЛЯ ДЕТЕЙ БОЛЬНЫХ ФЕНИЛКЕТОНУРИЕЙ

Машкова И.А., Васькина В.А.

Могилевский технологический институт, Беларусь

В настоящее время увеличивается количество детей, страдающих нарушением обменных процессов. К наиболее распространенным заболеваниям такого рода относятся пищевая аллергия, фенилкетонурия, целиакия и т.д. Практически единственным эффективным методом лечения детей с такими нарушениями, является соблюдение диеты с полным исключением продуктов, содержащие аллергены, фенилаланин, глютен и т.д. За рубежом выпускается широкий ассортимент продуктов, в том числе на зерновой основе, для лечебно-профилактического питания таких детей. Однако в нашей стране аналогичные продукты не выпускаются, что значительно затрудняет питание и лечение детей. Таким образом, актуальной проблемой является создания безбелковых продуктов питания, для детей с нарушением обменных процессов.

В Могилевском технологическом институте совместно с ГН БелИЖТИПП разработаны кондитерские изделия из картофельного крахмала с допустимым содержанием белка для детей больных фенилкетонурией и целиакией.

При разработке новых кондитерских изделий на основе картофельного крахмала проведены исследования по выявлению оптимальной дозировки жира, сахара, патоки, инвертного сиропа, овощных пюре, лецитина.

В результате проведенных исследований разработаны новые виды кондитерских изделий на основе картофельного крахмала.