

НОВЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

ХОРОШЕВА И.Г., ТКАЧЕВА Е.Е.

Технологический институт

Могилев, Беларусь

В условиях современного производства важной задачей является расширение ассортимента диетических сортов изделий, обладающих лечебно-профилактическими свойствами. Особенно это касается кондитерской промышленности, где производство диетических, в частности, диабетических, изделий из года в год сокращается.

В связи с этим проведены исследования по изучению специфики питания больных сахарным диабетом и предлагаются кондитерские изделия с заданными лечебно-профилактическими свойствами.

В результате проведенных исследований предлагается производство печенья диабетического на основе муки фасоловой, муки гороховой, муки гречневой, муки овсяной с частичной заменой муки пастой топинамбура, состоящей на 50 – 60 % из инулина и фруктозы, а также печенье мягкое диабетическое, полученное из взбитых белков, пасты топинамбура и муки фасоловой, гороховой, гречневой, пшеничной с добавлением жареного ореха. Проведены расчеты гликемического индекса предлагаемых изделий, расчет энергетической ценности.

По результатам исследований можно сделать заключение, что изделия согласно ФАО/ВОЗ можно считать низкокалорийными, предназначенными для больных сахарным диабетом, а также обладающими лечебно-профилактическими свойствами при лечении подагры, заболеваний желудочно-кишечного тракта, атеросклероза, заболеваний крови, лучевой болезни и т.д.

Таким образом, разработан широкий ассортимент кондитерских изделий, включающих в свой состав 5 – 45% продуктов из топинамбура и обладающих стимулирующим действием физических функций организма.