

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ БЕЛКОВОГО ДЕСЕРТА С IMPROVED НУТРИТИВНЫМ ПРОФИЛЕМ

Олифер К.А.

**Научные руководители – Могилевчик Н.А., старший преподаватель,
Фёдорова И.П., старший преподаватель**

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Современная пищевая промышленность ориентирована на создание продуктов функционального назначения, обогащенных эссенциальными нутриентами и обладающих заданными потребительскими свойствами [1].

Целью работы являлась разработка рецептуры белкового десерта с improved нутритивным профилем. Продукт был специально улучшен по сравнению с традиционными аналогами по своим питательным свойствам.

Над рецептурой проведена целенаправленная работа, улучшение достигалось за счет:

- обогащения: добавления полезных нутриентов, которых мало в обычных десертах (белок, клетчатка, витамины);
- оптимизации: снижения количества «нежелательных» компонентов (сахара, насыщенных жиров, «пустых» калорий);
- функциональности: введения ингредиентов, которые приносят дополнительную пользу здоровью (пюре из выжимок ягод черной смородины)

Пищевая характеристика разработанного десерта с improved нутритивным профилем представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Пищевая характеристика разработанного десерта

Показатели	Обычный творожный десерт /Сырник	Разработанный десерт (Improved профиль)	В чем улучшение
Калорийность	Высокая (часто за счет сахара и жира)	150 ккал/100г	Снижена за счет использования нежирного творога и минимума меда
Белок	Среднее (8-12 г/100г)	20 г/100г	Увеличен. Продукт становится источником белка для мышц и сытости
Пищевые волокна	Практически отсутствуют (0-1 г)	~2,5 г/100г	Появились за счет пюре из ягодных выжимок. Улучшают пищеварение
Сахар	Высокое (15-25 г/100г), часто добавленный	~9 г/100г (натуральный из меда и пюре из ягодных выжимок)	Снижено количество и улучшено качество (натуральные источники)
Доп. польза	—	Антиоксиданты, витамины из пюре из ягодных выжимок	Добавлена функциональность (защита клеток от повреждений)

Список использованных источников

1. Грунская, В.А. Творожные десертные продукты с функциональными свойствами и повышенной пищевой ценностью // В.А. Грунская // Молочнохозяйственный вестник – 2023, № 4(52), с.153-161.