

АНАЛИЗ НАУЧНЫХ РАЗРАБОТОК В ОБЛАСТИ ОБОГАЩЕННЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

**Болгова Д.Ю., аспирант 2-го года обучения института пищевой и
перерабатывающей промышленности**
**Научный руководитель – Тарасенко Н.А., кандидат технических наук,
доцент**
ФГБОУ ВО Кубанский ГТУ

***Ключевые слова:** потребительские предпочтения, тенденции развития, нетрадиционные виды сырья, биологическая ценность, питательные вещества*

По распоряжению Правительства РФ в 2016 году была принята «Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года». В стратегии особое внимание уделяется снижению качества жизни и развитию заболеваний, связанных с потреблением пищевых продуктов с низкими потребительскими свойствами. Это обуславливает необходимость создания инновационных продуктов питания.

Практика добавления основных питательных веществ в продукты питания была впервые введена в 1920-х годах для уменьшения дефицита, который был распространен в то время в Соединенных Штатах и Европе. Обогащение продуктов питания сыграло важную роль в снижении распространения таких заболеваний, как, например, обогащение ниацином муки и хлеба способствовало ликвидации пеллагры, йодное обогащение соли - снижению зоба, обогащение маргарина и молока витамином D содействовало снижению количества людей, страдающих от рахита. За последние два десятилетия в развивающихся странах резко возросло число программ укрепления здоровья, и в некоторых из этих стран был достигнут значительный прогресс в сокращении, в частности, дефицита витамина А и йода [1].

Современным прогрессивным направлением развития кондитерского производства является создание кондитерских изделий пониженной энергетической ценности, обогащенных белками, различными витаминами и многим другим на основе применения различных видов нетрадиционного сырья.

Разработано печенье с ржаными отрубями, позволяющее повысить пищевую ценность печенья и качество готовых изделий, получить изделия с профилактической направленностью, увеличить срок годности и снизить себестоимость готовых изделий, расширить ассортимент мучных кондитерских изделий [2].

Возможно обогащение сахарного печенья смесью растительных добавок, такими как измельченные семена тыквы, криопорошок ореха кола, апельсиновое диетическое волокно, CO₂ – шрот семян амаранта. Орех кола богат целлюлозой, крахмалом, протеином, дубильными веществами, жирами, эфирными маслами [3-4].

Возможно использование жмыха ядра кедрового ореха, предварительно измельченного на дезинтеграторе до фракций 1мм, благодаря чему организм человека лучше усваивает ценные компоненты этого сырья, а технологические характеристики полуфабриката повышаются. Жмых кедрового ореха не только хороший источник йода, но и биологически активных веществ, провитамина А, альфа-токоферола, витаминов группы В, РР, С, К, незаменимых аминокислот.

Практикуется использование яблочных волокон, например, VITAGEL, которые получают путем переработки высушенных яблок, 55-65 % балластных веществ в них нерастворимы. Благодаря им, связанная вода не высвобождается в процессе выпекания, придавая свежесть яблочного волокна. Влагопоглощающая и жиросвязывающая способность яблочных волокон объясняется уникальной капиллярной структурой волокон [5].

Разработка рациональных путей применения новых видов сырья должна осуществляться на основе его функциональных свойств, обусловленных разнообразием химического состава строго индивидуального для разных видов мучных кондитерских изделий с учетом их влияния на формирование реологических свойств теста и качества готовой продукции.

Библиографический список:

1. Стратегия повышения качества пищевой продукции в Российской Федерации до 2030 года: распоряжение Правительства Российской Федерации от 29.06.2016 № 1364 [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://government.ru>.

2. Мазина Е.А., Магомедов Г.О., Шевякова Т.А. Способ производства печенья с ржаными отрубями // Заявка на изобретение. – 2014.

3. Никонович Ю.Н., Тарасенко Н.А., Болгова Д.Ю. Использование продуктов переработки люпина в пищевой промышленности // Известия вузов. Пищевая технология. – 2017. – № 1 (355). – С. 9-12.

4. Тарасенко Н.А., Быкова Н.С., Никонович Ю.Н. Виды нетрадиционного растительного сырья и его использование // Известия вузов. Пищевая технология. – 2016. – № 5-6 (353-354). – С. 6-9.

5. Красина И.Б., Агафонова Н.А., Джахимова О.И., Ходус Н.В. Состав для приготовления мучного кондитерского изделия // Патент RU 2342838 от 10.01.2009. Заявка № 2007122551 от 15.06.2007.

ANALYSIS OF SCIENTIFIC DEVELOPMENTS IN ENRICHED FLOUR CONFECTIONERY PRODUCTS

Bolgova D.Yu.

Keywords: *market of enriched flour confectionery products, consumer preferences, development trends, non-traditional raw materials, biological value*

By order of the Government of the Russian Federation in 2016, the "Strategy for improving the quality of food products in the Russian Federation until 2030" was adopted. The strategy focuses on reducing the quality of life and developing diseases associated with the consumption of food products with low consumer properties. This makes it necessary to create innovative food products.