

7. Боровков М.Ф., Зелепукин В.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Методические указания. М., 1989. – 28с.
8. Корнена Е.П., Калманович С.А., Мартовщик Е.В. и др. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.-справ. пособие/; под общей ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2009. - 240с.
9. Никитченко В.Е., Серегин И.Г., Никитченко Д.В. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов HACCP. М., 2010.

## ETERINARY AND SANITARY EXAMINATION OF FOOD FATS OF THE ANIMAL ORIGIN

Langeman N. A.

**Key words:** *food fats, acid number, organoleptik, perekisny number, aldehydes.*

**Summary.** *Work is devoted to research of food fats of an animal origin. When carrying out researches by the author it is established that all samples meet standards, on the organoleptic and laboratory indicators correspond to the first grades in accordance with GOST 25292.*

УДК 637.1

## ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПИЩЕВЫХ ВОЛОКОН В ТЕХНОЛОГИИ ЗАМОРОЖЕННЫХ ДЕСЕРТОВ

*Леонова П.С.*, студентка 4 курса факультета ветеринарной медицины, пищевых и биотехнологий  
Научный руководитель – *Неповинных Н.В.*, кандидат технических наук, доцент

ФГБОУ ВПО «Саратовский ГАУ им. Н.И. Вавилова»

**Ключевые слова:** *сбалансированное питание, пищевые волокна, замороженные десерты.*

**Аннотация.** *В работе представлен новый подход к разработке замороженных десертов на основе молочной сыворотки с добавлением*

*пищевых волокон. Совершенствование компонентного состава этой разновидности продукции, в частности, за счет дополнительного введения пищевых волокон, позволит улучшить консистенцию и структуру продукта, повысить его пищевую ценность при снижении калорийности.*

В настоящее время забота о своем здоровье стала необходимостью, повышающей шансы человека на качественную и продолжительную жизнь. При современном малоподвижном образе жизни, характеризующимся высокими эмоциональными нагрузками, огромным объемом поступающей и требующей анализа информации, существованием большого количества излишеств, в том числе в питании, и возможностей ими пользоваться, возрастает риск приобретения человеком заболеваний, которые позиционируются как «болезни цивилизации». Перечень их постоянно растет. Наиболее распространенными являются ожирение, гипертоническая болезнь, депрессии различного происхождения, атеросклероз, онкологические и другие заболевания.

Новые подходы к совокупности представлений о причинах и механизмах развития современных заболеваний предполагают, что исход и степень выраженности ответной реакции организма человека на изменение образа жизни в значительной степени определяется степенью его обеспеченности сбалансированным набором питательных веществ.

Основу сбалансированного питания составляют полезные для здоровья продукты, содержащие в своем составе физиологически функциональные ингредиенты [1].

Пищевые волокна – элементы продуктов различной химической природы, которые ферменты желудочно-кишечного тракта не переваривают. Однако их способна переработать полезная микрофлора кишечника, для которой пищевые волокна являются субстратом [2, 3]. Пищевые волокна широко используются для создания продуктов функционального и сбалансированного назначения на молочной основе.

В настоящее время в России в год производится около 350 тыс. т мороженого и взбитых замороженных десертов. Производство высококалорийного жиросодержащего мороженого составляет более 80 %, что противоречит одной из важных мировых тенденций в питании – стремлению к потреблению низкокалорийной пищи [4].

Совершенствование компонентного состава замороженных десертов, в частности, за счет использования вторичного молочного сырья и дополнительного введения пищевых волокон, позволит улучшить консистенцию и структуру продукта, повысить его пищевую ценность при снижении калорийности.

На основе изложенного, целью работы является разработка технологии замороженных десертов с улучшенными физико-химическими, микроструктурными, органолептическими показателями, на основе молочной сыворотки с использованием пищевых волокон.

***Библиографический список:***

1. Тихомирова, Н.А. Продукты функционального питания / Н.А. Тихомирова // Молочная промышленность. – 2013. - № 6. – С. 46-49.
2. Дудкин, М.С. Пищевые волокна / М.С. Дудкин [и др.] – Киев: Урожай, 1988. – 204 с.
3. Филлипс, Г.О. Справочник по гидроколлоидам: Пер. с англ. / Под ред. А.А. Кочетковой, Л.А. Сарафановой. - СПб.: ГИОДР, 2006 - 536 с.
4. Чижова, П.Б. Влияние молочного белка и пищевых волокон на показатели качества фруктовых взбитых замороженных десертов/ П.Б. Чижова, Н.В. Казакова, А.А. Творогова // Мир мороженого и быстрозамороженных продуктов. – 2011. – №5. – С. 16-17.

## **PROSPECTS OF USING OF DIETARY FIBER IN TECHNOLOGY OF FROZEN DESSERTS**

**Leonova P.S., Nepovinnykh N.V.**

**Key words:** *balanced food, dietary fiber, frozen desserts.*

**Summary.** *New approach to development of frozen desserts based on dairy whey with added dietary fiber present in this paper. Improvement of compositional variations of this production, in particular due of additional dietary fiber would improve the consistency and texture of product, increase its food value while reducing calories.*