

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ ШЛЯХОМ ВИКОРИСТАННЯ ВІТАМІННО-МІНЕРАЛЬНИХ КОМПЛЕКСІВ

Борошняні кондитерські вироби посідають вагоме місце у виробництві та реалізації харчових продуктів, які здавна користуються підвищеним попитом у населення. Споживання борошняних кондитерських виробів зростає, як продуктів, що забезпечують різноманітні смаки та потреби дітей та дорослого населення. Це призводить до надмірного вживання вуглеводів та недостатнього надходження до організму харчових волокон, вітамінів та мінеральних речовин. Тому необхідно розробляти і впроваджувати у виробництво нові види кондитерських виробів.

Перевагу слід надати виробам, які мають оздоровчу спрямованість, містять функціональні інгредієнти, які підсилюють фізіологічні функції організму людини, зміцнюють його імунну систему, сприяють зниженню негативного впливу факторів навколишнього середовища на здоров'я людини. Цього можна досягнути при наданні виробам бажаних функціональних властивостей шляхом використання природних добавок, що містять біологічно активні речовини. Які спрямовані на покращення якісних характеристик виробів, їх збагачення мікро- і макронутрієнтами, вітамінами, харчовими волокнами і тощо.

Одним із джерел біологічно-активних речовин може бути запропонований вітамінно-мінеральний комплекс, у вигляді фітокомпозицій, розроблених Білоруським Державним Університетом «Унітехпром». Перед штучними добавками, фітокомпозиції «Жемчуг», «Арбарвіт-1», «Арбарвіт-2», та інші мають суттєві переваги перед іншими добавками, в них міститься природний комплекс біологічно активних речовин, макро- і мікроелементів, причому в найбільш доступній і в засвоюваній формі.

Висока харчова цінність композицій обумовлена вдалим співвідношенням багатьох важливих біологічно активних речовин в тому числі: вітамінів групи В і С, фолієвої кислоти, вуглеводів в першу чергу глюкози, фруктози, і інших.

На даний час проводиться комплекс досліджень в напрямку моделювання та розроблення технології нової борошняної кондитерської продукції, вивчення органолептичних, фізико-хімічних властивостей та споживчих характеристик, а також встановлення оптимальних параметрів їх виробництва.