

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***VII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

22-23 апреля 2010 года

В двух частях

Часть 1

Могилев 2010

УДК 664.6:612.392.4

УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПУТЕМ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ФИТОКОМПОЗИЦИЙ

Назар М.И.

**Научный руководитель – Кочерга В.И., к.т.н., доцент
Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина**

Мучная кондитерская продукция издавна пользуется широким спросом, особенно детей и молодежи. Потребление мучных кондитерских изделий постоянно увеличивается, что удовлетворяет разнообразные вкусы людей различных возрастных и профессиональных групп. Этот вид продукции обладает повышенной энергетической ценностью, при этом отличается недостаточным количеством и составом необходимых организму питательных пищевых веществ, и в первую очередь витаминов, пищевых волокон, макро- и микроэлементов.

В связи с этим при организации питания предпочтительно использовать продукцию оздоровительного направления, которая содержит функциональные ингредиенты направленные на подкрепление физиологических функций организма человека, в том числе его иммунной системы, способствуют снижению отрицательного воздействия факторов окружающей среды на здоровье населения страны.

Создание новых и повышение качества традиционных мучных кондитерских изделий является одним из множества способов решения проблемы повышения биологической ценности этой продукции.

Одним из направлений достижения заданной цели могут служить фитокомпозиции разработанные фирмой "Дабрадея", которые существенно отличаются от других пищевых добавок тем, что содержат природный комплекс биологически активных веществ в хорошо усвояемой форме. Высокая пищевая ценность фитокомпозиций обусловлена оптимальным соотношением многих важных биологически активных веществ, в том числе витаминов групп В и С, сахаров глюкозы и фруктозы, а также фолиевой кислоты и др.

Нами предложено использование фитокомпозиций "Жемчуг", "Арбарвит" в производстве бисквитного и песочного теста.