

БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ДІЄТИЧНОГО СПОЖИВАННЯ

В.М. Ковбаса

*Національний університет харчових
технологій*

В.В. Дорохович

*Київський національний торговельно-
економічний університет*

Кондитерські вироби у т.ч. борошняні кондитерські вироби не є продуктами повсякденного споживання, однак користуються великою популярністю у різних груп населення і, відповідно, впливають на стан здоров'я. Науковцями Національного університету харчових технологій, Київського національного торговельно-економічного університету, ЗАТ "Укркондитер", ДУ "Інститут гігієни та медичної екології ім. О.А. Марзєєва" розроблено проект ДСТУ "Вироби кондитерські борошняні для спеціального дієтичного споживання" на який отримано позитивні відгуки МОЗ України, ведучих підприємств України, ДП "УкрНДНЦ". У ДСТУ запропоновано нову класифікацію борошняних кондитерських виробів спеціального дієтичного споживання за двома групами: вироби оздоровчі, до складу яких входять фізіологічно-функціональні сировинні інгредієнти в кількості що забезпечує 10...50 % їх добової потреби, яка залежить від віку, статі, фізичного навантаження, і вироби дієтичного призначення з урахуванням захворювань — цукровий діабет, целиакія, фенілкетонурія.

За результатами комплексу досліджень розроблено технології здобного пісочного печива, кексів, бісквітів, білково-збивних печива та тістечок для різних груп населення. Проведено апробацію та впровадження новітніх технологій у закладах ресторанного господарства і на підприємствах харчової промисловості України та Росії. Медико-біологічні, клінічні дослідження, проведені на базі Білоцерківської міської лікарні №1 (м. Біла Церква), санітарно-гігієнічна експертиза, здійснена Інститутом гігієни та медичної екології ім. О.А. Марзєєва.