

**УДК 664.68:664.7**

**Николай Шклянка, Наталья Шепко**

Учреждение образования «Могилевский государственный университет продовольствия», Республика Беларусь

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПОБОЧНЫХ ПРОДУКТОВ КРУПЯНОГО ПРОИЗВОДСТВА В РЕЦЕПТУРЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЯХ**

**Nicholas Shklyanka, Natalya Shepko**

## **THE USE OF GROATS BY-PRODUCTS IN THE RECIPE OF CONFECTIONARY GOODS**

Важнейшая национальная задача Республики Беларусь – сохранение здоровья и продление жизни населения страны, связана с обеспечением адекватного, биологически полноценного питания для всех возрастных и социальных групп граждан.

В связи с этим одной из самых главных проблем, стоящих перед пищевой промышленностью нашей страны, является обеспечение населения безопасными продуктами питания повышенной биологической ценности, что требует создания нового поколения пищевых продуктов, отвечающих возможностям сегодняшнего дня. Это продукты со сбалансированным составом, с пониженным содержанием сахара и жира, повышенным содержанием полезных для здоровья ингредиентов.

В Республике Беларусь мучные кондитерские изделия занимают значительный удельный вес. Данная группа изделий представляет собой высококалорийные пищевые продукты, пользующиеся большим спросом у населения, особенно у детей и подростков, чрезмерное потребление которых нарушает сбалансированность рациона питания. Поэтому необходимо, чтобы кондитерские изделия были не только носителями калорий, но и выполняли оздоровительную функцию, учитывающую потребность организма.

В связи с этим основным направлением разработки новых видов мучных изделий является создание обогащенных продуктов на основе вторичных сырьевых ресурсов зерноперерабатывающей промышленности. В силу относительно невысокой стоимости исходного сырья, готовые изделия не только доступны широким слоям населения, но и способны компенсировать недостаток биологически активных веществ в рационе, повысить сопротивляемость организма к неблагоприятным факторам внешней среды. Кроме того, использование натуральных продуктов имеет ряд преимуществ. Как правило, в состав этих продуктов помимо белковых веществ входят витамины, минеральные соли, органические кислоты, пищевые волокна и другие ценные компоненты, при чем находятся они в виде природных соединений в той форме, которая легче усваивается организмом.

Для обогащения мучных кондитерских изделий были использованы продукты помола крупяных культур – зародыш, отруби, лузга и мучка. В результате исследований был проанализирован химический состав и энергетическая ценность данных сырьевых компонентов, содержание пищевых волокон в них. Кроме того, проанализирован жирно-кислотный состав липидов, минеральный и витаминный состав различных видов мучки (гречневая, овсяная, ржаная). Установлено влияние вносимых продуктов помола на сроки хранения мучных кондитерских изделий.

Таким образом, использование вторичных сырьевых ресурсов зерноперерабатывающей промышленности не только влияет на реологические свойства полуфабрикатов и потребительские характеристики готовых изделий на протяжении всего срока годности, но и позволяет обеспечить биологически полноценными продуктами питания все возрастные и социальные группы населения страны.