

2. Identification and molecular modeling of a novel, plant-like, human purple acid phosphatase / J.U. Flanagan [et. al] // Gene. – 2006. – Vol. 377. – P. 17-20.

3. Русина, И.М. Исследование гидролиза нуклеозид-5'-трифосфатов в яблоках в разные сроки хранения / И.М. Русина, . А.Ф. Макарович // Вести НАН Б. – 2009. – № 2, в печати.

УДК 664.761

О ПИТАТЕЛЬНОЙ ЦЕННОСТИ КРУПЯНОЙ ПРОДУКЦИИ

Сароченко Т.И., Рукшан Л.В.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь

Известно, что крупа и хлопья обеспечивают потребности человека в энергии, белках и биологически активных веществах. В настоящее время в Республике Беларусь крупа и хлопья вырабатываются в основном из таких культур, как ячмень, овес, пшеница, рожь и гречиха. Остальные крупяные продукты завозятся из стран СНГ. В последнее время на упаковках приводятся значения по содержанию ряда химических веществ (белок, углеводы, жиры, а иногда – витамины и микроэлементы) и энергетической ценности крупы и хлопьев. В связи с тем, что энергетическая ценность определяет способность крупяных продуктов удовлетворять потребности человеческого организма в необходимых для роста, развития, нормальной жизнедеятельности веществ и в энергии для обеспечения работоспособности, исследования по выявлению определяющего показателя качества крупяной продукции актуальны [1]. Поэтому нами были отобраны образцы крупы и хлопьев производства стран СНГ и РБ, имеющих в продаже в магазинах, и рынках, и на предприятиях республики. Проведен анализ химического состава крупы (25 образцов) и хлопьев (17 образцов), расчет их питательной ценности. Однако полученные экспериментальные и расчетные данные не позволили выявить определяющий показатель качества крупяной продукции, так как при сравнении фактических данных по химическому составу с данными, приведенными на упаковках, выявлены значительные расхождения, в основном, между значениями по содержанию белка и углеводов. Это привело к тому, что указанные на упаковках значения энергетической ценности не совпадают ни с расчетными (в соответствии с указанными там же значениями химических веществ) и ни с определенными нами фактически. При этом расхождения по энергетической ценности для дробленой крупы находились в пределах 7-20 ккал., а хлопьев – 5-7 ккал. Таким образом, потребитель получает кру-

пяной продукт заведомо с искаженными данными по качеству. Считаем, что следует изыскивать наиболее точные методы оценки качества крупяной продукции и исследования в направлении выявления определяющих показателей качества продолжать.

ЛИТЕРАТУРА

1. Егоров, Г.А. Управление технологическими свойствами зерна. / Г.А. Егоров. – Воронеж: Воронежский государственный университет, 2000. – 348 с.

УДК 637.146:641.562

ПРОБИОТИЧЕСКИЕ КИСЛОМОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ, ОБОГАЩЕННЫЕ ФРУКТОЗОЙ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Сафроненко Е.В., Жабанос Н.К.

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»
г. Минск, Республика Беларусь

В первые годы жизни ребенка основополагающим условием для нормального роста, развития и укрепления здоровья является рациональное питание, от которого зависит нормальное функционирование органов пищеварения.

В детском питании должны присутствовать углеводы (сахар, глюкоза), которые необходимы организму: как источник энергоснабжения; для поддержания на постоянном уровне содержания глюкозы в крови; для питания мышечной ткани и участия в иммунных и защитных реакциях. Однако избыточное потребление детьми сладких углеводов приводит к повышенной нагрузке на инсулярный аппарат поджелудочной железы (возможность развития диабета), развитию кариеса, повышению уровня холестерина в крови, что усиливает отложение жиров в артериях [1]. Поэтому в продуктах питания для детей целесообразно глюкозу и сахарозу заменять фруктозой, которая усваивается организмом без участия инсулина.

Проведены исследования по ферментации молочных основ с различным содержанием фруктозы, пробиотическими бактериальными концентратами Пробилакт, состоящими из специально подобранных микроорганизмов: *Streptococcus salivaris subsp. thermophilus*, *Lactobacillus acidophilus*/ *Lactobacillus helveticus*, *Lactobacillus casei*, *Bifidobacterium ssp.*

Установлено, что введение фруктозы в молочную основу улучшает вкусовые характеристики кисломолочных продуктов, увеличивает содержание жизнеспособных клеток пробиотических лактобацилл и бифидобактерий, что повышает функциональные свойства продуктов.