дованы морозильными камерами с необходимым температурным режимом и замороженные овощи теряют многие качества, гарантируемые им предприятием-производителем, что скорее всего и произошло с перцем. При хранении овощей в холодильной камере сохраняется больше аскорбиновой кислоты, чем при хранении в морозильной камере. Поэтому эффективнее использовать в пищу свежие овощи.

ЛИТЕРАТУРА

1. Ребров, В. Г., Громова О. А. Витамины, макро- и микроэлементы / В. Г. Ребров, О. А. Громова // – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2008. – 128 с.
2. Ших, Е. В. Клинико-фармакологические аспекты применения витаминно-минеральных комплексов в педиатрии : учебное пособие / Е. В. Ших, Л. И. Ильенко // «Медпрактика-М», 2008. – 96 с.
3. Владимиров, Ю. А. Свободнорадикальное окисление липидов и физические свойства липидов слоя биологических мембран / Ю. А Владимиров // Биофизика. – 1987. – 333 с.
4. Тутельян, В. А. Микронутриенты в питании здорового и больного человека : справочное руководство по витаминам и минеральным веществам / В. А. Тутельян //. – М.: Колос, 2002. – 424 с.
5. Березов, Т. Т. Руководство к лабораторным занятиям по биологической химии / Т. Т. Березов // Москва. Медицина – 1976, 294 с.

УДК 664.6

ХИТИН-ГЛЮКАНОВЫЙ КОМПЛЕКС, ВЫДЕЛЕННЫЙ БИОЛОГИЧЕСКИМ ПУТЁМ ИЗ БИОМАССЫ ASPERGILLUSNIGER, КАК ДОБАВКА В ИЗДЕЛИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Троцкая Т. П., Клишанец Е. Т.

РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию» г. Минск, Республика Беларусь

Наиболее актуальной проблемой в современном мире является проблема здорового образа жизни и профилактики заболеваний. Для Беларуси особенно актуальным остаётся вопрос выведения радионуклидов из организма человека. Создание новых видов изделий функционального назначения, обогащённых пищевыми волокнами для ежедневного использования в рационе питания, позволит частично решить эту проблему.

В последнее время всё большее распространение получает сорбент природного происхождения – хитин, произведённый биологическим путём из биомассы гриба Aspergillus niger, отхода производства лимонной кислоты. Процесс выделения чистого хитина из биомассы

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

крайне сложный и дорогой. Поэтому выделяют не хитин, а хитин-глюкановый комплекс.

Известны технологии получения хитин-глюканового комплекса из нативной биомассы гриба Aspergillus niger по 3 и 4-стадийной схемам с использованием гидроокиси натрия, соляной кислоты и перекиси водорода; при гидробарической обработке в автоклаве с мешалкой с автоматическим поддержанием температуры и давления [1, 2].

Нами были проведены опыты по выделению хитин-глюканового комплекса по технологии [2]. Использовалась последовательная 3-стадийная обработка карбонатом натрия и соляной кислотой.

Полученный комплекс имел цвет серый с кремоватым оттенком и по консистенции напоминал клейковину, отмытую из пшеничной муки. В дальнейшем планируется проводить исследования по модификации данного комплекса с целью использования его в пищевой промышленности.

ЛИТЕРАТУРА

1. Котляр М. Н. Методы выделения и модификации хитин-глюканового комплекса из биомассы Aspergillus niger: Автореф. дис. на соиск. учен.степ. к.т.н.: Спец. 03.00.23 / Котляр Мирослава Николаевна; [Казан. гос. техн. ун-т]. - Казань: 2001. - 19,[1] с.: ил.; 21 см.
2. Канарская З. А. Получение и свойства хитин-глюканового адсорбента из биомассы грибов: автореферат диссертации на соискание ученой степени к.т.н.: специальность 03.00.23 / Канарская Зося Альбертовна; [Казан. гос. технол. ун-т]. - Казань: Б.и.: 2000. - 19,[1] с.: ил.; 20 см.

УДК 664.696

СУХИЕ ЗАВТРАКИ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Усеня Ю. С., Филатова Л. В.

РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию»
г. Минск, Республика Беларусь

Готовые к употреблению сухие завтраки представляют собой пищевые продукты на основе зерна, приготовленные по рецептуре и пригодные к употреблению без какой-либо кулинарной обработки. Изначально они появились как полезные для здоровья вегетарианские продукты и использовались как часть рациона в диетическом питании. Вскоре они вошли в моду, появилась целая индустрия их производства. Технология их производства состоит в экструзионной обработке зерна вместе со вкусовыми и подслащающими веществами.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ