анемии беременности и как дополнительное питание при лечении этого заболевания.

ЛИТЕРАТУРА

1. Воронцов И.М. Питание женщины и будущий ребенок // Мир медицины. – 1988. - № 1-2.
2. Хеннинг Рон . Требования к питанию во время беременности. – М., 2011.

УДК 664.68:[641.563:616.379-008.64]

СУФЛЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО И ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Дорохович А.Н., Мурзин А.В.
Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина

Условия жизни современного человека требуют разработки пищевых продуктов специального назначения, учитывающие: состояние здоровья, возраст, физические нагрузки, условия проживания. С каждым годом в мире увеличивается выпуск функциональных продуктов, имеющих оздоровительную направленность, и диетических продуктов, учитывающих требования нутрициологии к продуктам питания для больных сахарным диабетом, целиакией, фенилкетонурией, аллергией.

Торты и пирожные пользуются большим спросом у населения, особенно с отделочными полуфабрикатами пено-студнеобразной структуры. К сожалению, таких изделий функционального и диетического назначения на сегодняшний день промышленность практически не вырабатывает. В связи с постоянно растущими темпами распространения сахарного диабета одной из важных задач для кондитеров является разработка кондитерских изделий диетического назначения, которые можно употреблять всем группам населения, в том числе больным сахарным диабетом.

Суфле имеет пено-студнеобразную структуру на основе сбитого яичного белка. Студнеобразную структуру обусловливает сахарно-агаро-паточный сироп. Основным сырьем, которое определяет органолептические и структурно-механические свойства суфле, есть сахароза (сахар белый кристаллический), которая имеет высокий гликемический индекс (ГИ) – 68%, и калорийность 4 ккал/г, поэтому кондитерские изделия на основе сахарозы не рекомендуется употреблять людям, больным сахарным диабетом и имеющим повышенную массу тела.

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

Моносахарид фруктоза хорошо себя зарекомендовал как заменитель сахарозы при производстве тортов со статусом «диетический пищевой продукт» [1]. Среди сахаров (сахароза, глюкоза, мальтоза) фруктоза имеет самый низкий ГИ, равный 20%. Задачей наших исследований было разработать торты с отделочными полуфабрикатами пено-студнеобразной структуры типа суфле на основе фруктозы со статусом «диетический пищевой продукт» и на основе фруктозы и лактулозы со статусом «функциональный и диетический пищевой продукт».

Во всем мире широко распространен дисахарид лактулоза, который является идеальным пребиотиком. В организме человека отсутствует фермент, способный гидролизировать лактулозу на моносахариды: галактозу и фруктозу. Вследствие этого лактулоза транзитом проходит верхние отделы пищеварительного тракта и в неизменном виде достигает толстой кишки, где избирательно стимулирует рост и активность кисломолочной микрофлоры кишечника. Ключевым моментом в характеристике пребиотиков является их селективная ферментация полезными для организма человека представителями кишечной микрофлоры, к которым в первую очередь относятся бифидобактерии и лактобациллы.

Лактулоза является прекрасным физиологически функциональным сырьевым ингредиентом, обладающим оздоровительными свойствами, который целесообразно использовать при производстве тортов и пирожных диетического и функционального назначения.

Наши исследования были направлены на установление возможности применения лактулозы при производстве тортов и пирожных с отделочными полуфабрикатами типа суфле, употребление которых в количестве 100 г обеспечит суточную потребность лактулозы на 40%. Установлено, что потери лактулозы при хранении отделочного полуфабриката пено-студнеобразной структуры на протяжении шести суток составляют 9,56%.

В рецептуре бисквитных тортов количество отделочного полуфабриката типа суфле составляет 50%. Введение лактулозы в количестве 8,8 г в 100 г суфле на фруктозе обеспечивает удовлетворение суточной потребности в лактулозе на 40%, при употреблении 100 г торта.

Разработана технология и рецептуры тортов и пирожных с отделочным полуфабрикатом типа суфле на фруктозе с добавлением лактулозы, которые защищены патентами Украины и заслуживают маркировку: «диетический продукт», «функциональный продукт», «продукт с редуцированной гликемичностью».

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ

ЛИТЕРАТУРА

Дорохович А.М. Визначення впливу фруктози на технологічні властивості оздоблювальних напівфабрикатів типу «суфле» для бісквітних тортів та тістечок / А.М. Дорохович, А.В. Мурзін, Н.А. Паращина, І.В. Рубан // Наукові праці ОНАХТ. – 2012. – №1(42) – С. 182-187.

УДК 664.641.4

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ АСПЕКТЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУКИ СПЕЛЬТЫ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ

Дробот В.И.[1], Семенова А.Б.[2], Михоник Л.А.[1]
Национальный университет пищевых технологий[1]
Институт продовольственных ресурсов НААН Украины[2]
г. Киев, Украина

Спельта – это древний сорт пшеницы, имеющий более высокую пищевую ценность по сравнению с современными сортами. Эта культура на территории Украины выращивалась еще в эпоху Трипольской культуры (5-6 тыс. лет до н.э.), но со временем была вытеснена более урожайными сортами. Мука спельты используется в производстве хлебобулочных, макаронных, мучных кондитерских изделий. Спельта хорошо произрастает в условиях низкого содержания азота в почве, поэтому является ценной культурой для органического земледелия и может быть источником «органической и здоровой пищи».

Отмечается, что спельта по сравнению с современными сортами пшеницы содержит на 12-21% больше белка, богата растительными пищевыми волокнами, высококачественными жирами и жирорастворимыми витаминами. Среди углеводов спельты заслуживают внимания мукополисахариды, способные укрепить иммунитет, снизить уровень холестерина в крови. Питательные вещества спельты имеют высокий уровень растворимости, поэтому лучше и быстрее усваиваются организмом.

Хлебопекарные свойства муки из спельты изучены недостаточно. Большинство исследователей отмечают, что из этой муки отмывается от 30 до 50% клейковины. Клейковина по качеству уступает клейковине из современных сортов пшеницы и характеризуется как слабая. Вследствие этого хлеб из спельтовой муки имеет более низкое качество [1]. В наше время в Украине спельта выращивается в отдельных частных хозяйствах. Хлеб из нее продается в магазинах органической продукции.

Целью наших исследований было изучение хлебопекарных свойств муки из цельносмолотого зерна спельты в сравнении с мукой

РЕПОЗИТОРИЙ ГГАУ