

3. Герасимчук В. И. / Хмель в медицине, быту и народном хозяйстве // В. И. Герасимчук, И. Г. Рейтман, И. С. Ежов – Киев: Урожай, 1994. – 350 с.
4. Желтонога А. Д. Урожай и качество сортов хмеля в условиях Полесья УССР / А. Д. Желтонога, В. И. Вержбицкий // - Сб.: Хмелеводство, Киев: Урожай, 1975. – С. 10-17.
5. Сотникова Е. Н. хлеб «Богородский» из Ногинска – детям Москвы / Е. Н. Сотникова //Хлебопечение России – 2001. – №6. – С.24-25.
6. Юрчак В. Г. Повертаємося до позабутої технології випікання хліба на хмелевих за-васках. / В. Г. Юрчак, В. П. Рак, Б. М. Дахно, Церковна – К.:Хлібопекарська і кондитер-ська промисловість України, 2009. – № 03 (51). –4 3 с.
7. Ковака Я. Составные части хмеля / Я. Ковака, Т. Симадзу, С. Хасиматон // Нихон дзе-дзо кехай дзаси. – 1977. – Т. 72, № 1. – С. 21-34.
8. Фертман Г. И. Технология продуктов брожения. / Г. И. Фертман М. И. Шойкер – М.: Высш. Школа, 1976. – 253 с.
9. Biendl M. Einsatz eines xanthohumolreichen Hopfenproduktes bei der Bierherstellung. / M. Biendl, W. Mitter, U. Peters, F. Methner // Brauwelt. – 2000. – N 46-47. – Seite 2006 –2011.
10. Ф. Главачек Пивоварение / Главачек Ф, Лхотский А. // Пищевая промышленность.: М. – 1977. – 623 с.

УДК 664.683.61:547.458.233.3(476)

МАФФИНЫ С НАЧИНКОЙ ДИЕТИЧЕСКОГО И ДИЕТИЧЕСКИ-ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Пасечник Е. В., Мурзин А. В., Дорохович А. Н.

Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина

Дисахарид лактулоза в мире признан лучшим пребиотиком. Благодаря тому, что в организме человека отсутствуют ферменты, которые гидролизуют лактулозу, она проходит через желудочно-кишечный тракт неизменной и доходит до толстой кишки, где способствует размножению полезной кишечной микрофлоры. Суточная потребность лактулозы составляет 2...10 г [1, 2].

Нашей задачей была разработка маффинов с фруктовыми начинками на основе сахарозы и лактулозы, фруктозы и лактулозы, которые можно употреблять всем группам населения, в том числе больным сахарным диабетом и ожирением.

С учетом того, что содержание фруктово-ягодной начинки при производстве маффинов составляет 30%, дозировку лактулозы брали 8 г на 100 г начинки, что составляет 25% от суточной потребности и обеспечивает статус «функциональный пищевой продукт». Лактулозу вводили на стадии отделки начинки вместе с добавлением красителей и ароматизаторов при температуре 60°C.

Методом высокоэффективной жидкостной хроматографии определено количество лактулозы в свежей начинке через 7 суток хране-

ния. Потери лактулозы спустя 7 суток в начинке на сахарозе составляли 1%, в начинке на фруктозе – 1,44%, это говорит о том, что фруктоза более реакционно способна.

Проведенный комплекс исследований позволяет говорить о возможности производства маффинов с фруктовой начинкой функционального назначения на основе сахарозы и лактулозы и диетически-функционального назначения на основе фруктозы и лактулозы.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рудыкова О. Б. Потребительские и технологические свойства лактозы и лактулозы / О. Б. Рудыкова, К. К. Полянский, Л. В. Рудыкова // Кондитерское и хлебопекарное производство. – 2008. – № 11. – С. 30-31.
2. Храмов А. Г. Лактулоза и функциональное питание. Клинические исследования продуктов, обогащенных лактулозой. Лактулоза и детское питание / А. Г. Храмов, В. Д. Харитонов, И. А. Евдокимова // Молочная промышленность. – 2002. – № 7. – С. 23-24.

УДК 664.641.4

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ В ТЕХНОЛОГИИ ПШЕНИЧНО-КУКУРУЗНОГО ХЛЕБА

Писарец О. П., Дробот В. И.

Национальный университет пищевых технологий
г. Киев, Украина

Популяризация здорового питания на сегодняшний день заслуживает особого внимания. Включение в рацион функциональных ингредиентов – пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ, незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот – способствует нормализации дееспособности организма человека.

Хлеб занимает основополагающее место в рационе питания человека. Основным сырьём в рецептуре хлебобулочных изделий является пшеничная мука, произведенная из эндосперма зерна и обеднённая полезными частицами его внешних слоев. Эффективным направлением расширения ассортимента функциональных хлебобулочных изделий является использование мучных композиционных смесей. В их состав входят продукты переработки зерно-бобовых, масличных и других культур. Среди которых заслуживают внимания продукты переработки кукурузы - кукурузная мука, хлопья, масло и др [1].

Кукурузная мука, по сравнению с сортовой пшеничной, содержит больше пищевых волокон, ненасыщенных жирных кислот витаминов группы В, β-каротина, цинка, железа и поэтому является перспективной для использования в смесях с пшеничной мукой. Отличия хлебо-