

НАПРАВЛЕНИЯ ПОВЫШЕНИЯ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Мучные кондитерские изделия пользуются у населения большой популярностью, а современные тенденции, формирующие здоровый рацион питания, диктуют необходимость создания продуктов с повышенной пищевой ценностью. Для повышения пищевой ценности мучных кондитерских изделий их обогащают натуральными компонентами из растительного сырья (овощи, ягоды, фрукты, зерновые продукты и др.). Использование нетрадиционных видов сырья при производстве продуктов питания может способствовать обогащению их белками и микронутриентами. При этом особо важны контроль и управление технологическими и рецептурными факторами, которые определяют качество готовых мучных кондитерских изделий.

На основании проведенного анализа литературных источников нами были определены основные направления и способы повышения качества и пищевой ценности мучных кондитерских изделий [1, 2]:

1. Использование альтернативных ингредиентов: замена обычной муки на цельнозерновую увеличивает содержание клетчатки, витаминов и минеральных веществ; введение в рецептуру семян льна, чиа или кунжута повышает содержание полезных жиров и белка; добавление муки из бобовых (например, гороховой) также может значительно повысить содержание белка;

2. Уменьшение содержания сахара и жира: использование натуральных подсластителей (стевия, эритритол) позволяет снизить калорийность изделий; замена насыщенных жиров ненасыщенными (например, использование оливкового масла вместо сливочного);

3. Обогащение витаминами (например, группы В) и минеральными элементами (железо, кальций и др.).

Мы считаем, что улучшение пищевой ценности сдобного печенья за счет добавок сушеных фруктов и овощей — эффективный способ повышения его качества. Основные аспекты данного подхода — сушеные фрукты и овощи содержат большое количество витаминов (например, А, группы В) и минеральных веществ (калий, магний, железо), являются источником пищевых волокон, которые способствуют улучшению пищеварения и помогают поддерживать нормальный уровень сахара в крови. Многие сушеные фрукты и овощи содержат антиоксиданты, которые могут помочь в борьбе с окислительным стрессом. Сушеные фрукты добавляют сладость и аромат, а овощи могут привнести интересные вкусовые оттенки и цвет. Например, клюква добавляет кисло-сладкий вкус и обогащает антиоксидантами, курага придает сладость и мягкость, а орехи обеспечивают хрустящую

текстуру, морковный порошок увеличивает содержание бета-каротина и придает яркий необычный вкус.

Таким образом, добавление сушеных фруктов и овощей в сдобное печенье — простой и эффективный способ улучшить его пищевую ценность. Такой подход не только повышает содержание полезных веществ, но и делает продукт более привлекательным для потребителей, стремящихся к здоровому образу жизни.

Источники

1. Использование и получение фруктовых и овощных добавок в производстве мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий / И. В. Иванова, Т. В. Белкина, М. В. Белоглазова [и др.] // Технологии пищевой и перерабатывающей промышленности АПК. — 2016. — № 1. — С. 43–47.

2. *Смольская, А. О.* Тенденции совершенствования ассортимента кондитерских изделий / А. О. Смольская, М. М. Петухов // Наука, питание и здоровье : сб. науч. тр. : в 2 ч. / Науч.-практ. центр НАН Беларуси по продовольствию ; редкол.: З. В. Ловкис [и др.]. — Минск : Беларуская навука, 2021. — Ч. 2. — С. 507–513.

К. В. Пролейчик, А. И. Назаренко, А. И. Антоненков
БГЭУ (Минск)

ЭКСПЕРТИЗА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТОВАРОВ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Экспертиза потребительских товаров в Республике Беларусь представляет собой важный механизм защиты прав потребителей и обеспечения качества товаров на рынке. Она регулируется Законом «О защите прав потребителей» от 9 января 2002 г. № 90-З и постановлением Совета Министров «О некоторых вопросах защиты прав потребителей» от 14 января 2009 г. № 26 [1]. Основная цель экспертизы заключается в выявлении недостатков товаров и услуг, а также в оценке их соответствия установленным стандартам и требованиям.

Процесс экспертизы может инициироваться как самим потребителем, так и продавцом. Потребитель обращается в аккредитованные лаборатории или судебно-экспертные организации, где проводится тщательное исследование товара с использованием современного оборудования [2]. Процедура включает несколько этапов:

1. Подача заявления. Потребитель подает заявление на проведение экспертизы, указывая причины обращения.

2. Проведение экспертизы. Эксперты проводят исследование товара, анализируя его качество и соответствие заявленным характеристикам.