

правило, являются энзимы, циклодекстрины, аскорбиновая кислота или другие окислители, различные пищевые эмульгаторы, некоторые минеральные соли для питания дрожжей или для стабилизации структурно-механических свойств теста, соевая энзиматически активная мука, сухая клейковина и другие наполнители; консерванты для предохранения изделий от микробиологической порчи и пр.

Одним из важнейших направлений повышения эффективности производства является создание малоотходных и безотходных технологий, более широкое вовлечение в хозяйственный оборот вторичных сырьевых продуктов.

*И.Н. Фурс,
А.О. Смольская
БГЭУ (Минск)*

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ПРОДУКТЫ НА ЗЕРНОВОЙ ОСНОВЕ

До настоящего времени существовало мнение о том, что питание должно быть рациональным и соответствовать основным требованиям науки. Были определены суточная потребность в основных пищевых веществах и калориях для разных категорий населения, а также режим питания. Концепция рационального питания была бы актуальна и по сей день, если бы не наблюдалось резкого ухудшения экологической обстановки во всем мире, связанной с техническим прогрессом. Явное снижение качественного состава потребляемой человеком пищи приводит к появлению новых и резкому увеличению числа старых заболеваний, связанных с неправильным питанием.

Выход из сложившейся ситуации предлагает концепция позитивного питания, включающая теоретические основы, производство, реализацию и потребление функциональных продуктов. Понятие «функциональное питание» предполагает использование в рационе продуктов естественного происхождения, которые при систематическом употреблении

оказывают определенное регулирующее действие на организм в целом и на его определенные системы и органы.

Первоначально основными категориями функционального питания считали: продукты, содержащие биофидобактерии; олигосахариды; пищевые волокна; эйкозопентаеновую кислоту.

В последнее время этот список заметно расширился. На Европейской конференции по технологии нутрицевтиков (Брюссель, 3–4 марта 1999 г.) только в качестве ингредиентов для производства продуктов функционального питания выделены уже 54 позиции.

Один из первых проектов по созданию функциональных продуктов был начат в Японии в 1984 г., а уже в 1987 г. появилось около 100 наименований.

По данным специалистов, годовой объем реализации функциональных продуктов в мире сейчас составляет 10 млрд дол., а в 2000 г эта цифра достигнет 17 млрд дол. США. Прогнозируют, что рынок этих продуктов к 2001г. достигнет 3,6 млн т, увеличившись на 66%.

Учитывая особое место, которое занимают хлебные изделия в питании человека, прежде всего разработаны рецептуры функциональных хлебобулочных изделий.

В связи с вышесказанным, можно выделить следующие направления в производстве функциональных продуктов на зерновой основе:

- производство хлебобулочных изделий из цельного зерна;
- с добавлением пищевых волокон;
- использование источников витамина Е и других витаминов (зародышевые хлопья, облепиховое масло и т.д.);
- производство изделий, обогащенных В-каротином;
- изделия с каррегированным минеральным составом (использование пищевой профилактической соли, минеральной воды, фруктовых и овощных порошков, скорлупы яиц и т.д.);
- производство многокомпонентных хлебобулочных изделий из муки различных культур, в том числе нетрадиционных;

- производство хлебобулочных изделий с целебными и антимикробными свойствами;
- обогащение хлебобулочных изделий белоксодержащими продуктами (гороховая мука, молочная сыворотка и др.)
- производство хлебобулочных изделий заданного химического состава с профилактическими и диетическими свойствами.

В настоящее время сделаны подходы в разработке и других изделий функционального назначения на основе зерна, а именно, крупа повышенной биологической ценности, различные пищевые концентраты, макаронные изделия, где могут быть использованы те же направления, что и при производстве хлебобулочных изделий.

М.К. Хвалец
БГЭУ (Минск)

К ВОПРОСУ О СОДЕРЖАНИИ ИНСТРУКЦИЙ ПО ДЕЛОПРОИЗВОДСТВУ

Знакомясь с инструкциями по делопроизводству в министерствах, государственных комитетах, других государственных, местных исполнительных и распорядительных органах, учреждениях, организациях и на предприятиях, первое, что замечаешь, инструкции оформлены не по тем правилам, которые изложены в них.

Так, в инструкции записано, что страницы документа нумеруются посередине верхнего поля листа; страницы же самой инструкции пронумерованы в правом нижнем углу. На титульном листе гриф утверждения оформлен иначе, чем рекомендует инструкция. Так, вместо слова «Утверждено» написано «Утверждена».

В тексте инструкции написано, что после регистрации документы передаются руководителю для рассмотрения и определения исполнителей в соответствии с распределением обязанностей между ними. Однако не понятно, кем передаются, когда передаются.