

Обобщая, можно отметить, что информационный поток по уходу за ювелирными изделиями на стадии эксплуатации является несовершенным. Обеспечение полноты отражения в нем методов и средств по уходу — один из резервов сохранения уровня качества ювелирных товаров.

<http://edoc.bseu.by>

М.С. Селиванова
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Л.А. Мельникова — канд. биол. наук, доцент

НОВЫЕ ОТЕЧЕСТВЕННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ЗЕФИРА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

В последние годы проводится большая работа по созданию новых технологий производства конкурентоспособных кондитерских изделий функционального назначения, в частности зефира. Среди наиболее интересных и перспективных разработок НПЦ НАН Беларуси по продовольствию можно выделить зефир функционального назначения с пребиотиками, зефир с пониженной сахароемкостью и зефир без добавления сахара с использованием сахарозаменителя.

Пребиотики являются одними из наиболее перспективных функциональных добавок, представляющих собой растворимые пищевые волокна. При изготовлении зефира в качестве пребиотиков применяют инулин и олигофруктозу, которые обладают не только функциональными свойствами (нормализуют работу желудочно-кишечного тракта, улучшают углеводный и липидный обмен в организме, повышают усвояемость из пищи дефицитных минеральных веществ), но и технологическими. Инулин улучшает текстуру и вкусовые качества зефира. К важнейшим технологическим свойствам олигофруктозы относятся гигроскопичность и способность удерживать влагу. Введение растворимых пищевых волокон замедляет процесс черствения зефира благодаря снижению скорости испарения влаги и кристаллизации сахарозы. Поэтому в конце срока хранения обогащенный зефир имеет более мягкую консистенцию по сравнению с традиционным продуктом. Добавление пребиотиков позволяет продлить срок годности зефира примерно в полтора раза [1].

Технология производства зефира с пониженной сахароемкостью основана на использовании сырья, содержащего сахар естественного происхождения. К такому сырью относится порошок из клубней топинамбура и кэроб. Зефир с добавлением порошка топинамбура характеризуется хорошими органолептическими показателями, сниженной на 5 % сахароемкостью. Кроме того, содержание инулина в 100 г продукта находится на уровне 0,8 г, или 32 % от рекомендуемой суточной дозировки. Кэроб — порошок, получаемый из высушенной мякоти стручков

рожкового дерева. Кэроб содержит в своем составе от 15 до 40 % сахарозы, благодаря чему может использоваться для частичной замены сахара в продуктах, а также клетчатку, белок, витамины и минеральные вещества. Зефир с добавлением кэроба характеризуется сниженной на 10 % сахароемкостью и имеет привлекательные органолептические показатели: коричневый цвет и кофейный аромат.

Новая технология производства зефира без сахара позволит выпускать продукцию для людей, больных сахарным диабетом. В данной технологии сахар заменяется на мальтит (класс полиолов, или сахарных спиртов). Кроме этого, в зефир вносятся в определенном количестве сорбит и пищевое волокно, и благодаря их свойствам зефир сохраняет свою мягкую консистенцию и в нем отсутствует рост кристаллов сахарозаменителя в течение двух месяцев.

Таким образом, новые технологии производства зефира функционального назначения предусматривают внесение добавок, обладающих и функциональными, и технологическими свойствами, улучшающих качество зефира и увеличивающих его сроки годности.

Литература

1. Перспективы развития кондитерской промышленности : материалы IV Респ. науч.-практ. семинара, 27–28 нояб. 2014 г., Могилев / редкол.: Е.С. Новожилова (отв. ред.) [и др.]. — Могилев : МГУП, 2014. — С. 23–27.

2. Хлебобулочные, кондитерские и макаронные изделия XXI века : материалы IV Междунар. науч.-практ. конф., Краснодар, 17–19 сент. 2015 г. / Кубан. гос. технолог. ун-т ; редкол.: В.Г. Лобанов (пред. редкол.) [и др.]. — Краснодар : КубГТУ, 2015. — С. 212–213.

А.Д. Сквернюк
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель И.И. Глоба — канд. хим. наук, доцент

СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВА ЮВЕЛИРНЫХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

В настоящее время потребительский спрос населения Республики Беларусь на ювелирные изделия удовлетворяется продукцией зарубежных и отечественных ювелирных заводов. Основными представителями белорусской ювелирной промышленности являются объединенные в холдинг филиал «Завод Ювелир» РАУП «Гомельское ПО «Кристалл»», ООО «Ювелирный завод «Зорка»», ООО «Ювелирный завод «Эгретт»», а также небольшие организации, которые специализируются на ремонте или изготовлении ювелирных изделий на заказ по каталогам и моделям предприятий.

Основным видом деятельности филиала «Завод Ювелир» РАУП «Гомельское ПО «Кристалл»» является серийное производство ювелирных