

Литература

1. Моделирование рецептур пищевых продуктов и технологий их производства: теория и практика : учеб. пособие / О. Н. Красуля [и др.]. — СПб. : ГИОРД, 2015. — С. 10–12.

<http://edoc.bseu.by>

В.В. Зубель, Н.Е. Свирейко

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель Н.Е. Свирейко — канд. экон. наук, доцент

СОВРЕМЕННЫЙ АССОРТИМЕНТ ЗЕФИРА

Согласно СТБ 2361-2014 зефир — это кондитерское изделие плотностью не более $0,6 \text{ г/см}^3$ с массовой долей фруктового сырья не менее 10 %, формируемое отсадкой зефирной массы. В зависимости от компонентного состава и технологии изготовления зефир может быть многослойным, с начинками, глазированным (в том числе частично глазированным), с обсыпкой или другой отделкой поверхности. В зависимости от назначения зефир может быть специализированным (для диетического профилактического питания) и обогащенным (витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами).

Цель исследования — изучить современный ассортимент зефира, представленный белорусскими предприятиями.

В Республике Беларусь лидирующими предприятиями по производству зефира являются ОАО «Красный пищевик», ОАО «Красный Мозырянин» и ОАО «Конфа». Зефир изготавливается по классической технологии с использованием только натуральных фруктовых пюре и припасов, пектина. Ассортимент зефира постоянно обновляется и расширяется.

ОАО «Красный пищевик» вырабатывает более 40 наименований зефира. Это традиционные виды зефира: «Бело-розовый», «Ванильный», «Крем-брюле», «В шоколаде», а также зефир, изготовленный по современным технологиям, торговой марки Lefirelle со вкусом капучино, орехового крема, ванильный, с ароматом сливок. Неглазированный зефир представлен следующими наименованиями: «Бело-розовый», «Ванильный», «Черносмородиновый», «Черничный», «Клюквенный», «Со вкусом крем-брюле», «Клубничный», «Черничный с йогуртом», «Черносмородиновый с йогуртом», «Клубничный с йогуртом», «Клюквенный с йогуртом», «Малиновый с витаминами».

Глазированный зефир представлен в следующем ассортименте: «В шоколаде», «Бобруйский», «Одуванчик», «Фантазия», «Грибы зефирные», «Метеорит», «В шоколаде с кокосовой стружкой», «Зефир в белой глазури» (ТМ «Чаровой»), «Ванильный в шоколаде» (ТМ «Чаровой»), «Декорированный шоколадом» (ТМ «Чаровой»), «Акация» и «Жасмин», глазированные белой шоколадной глазурью. Предприятие выпускает также наборы зефира: «Благодарю...», «Красный пищевик»,

«Бобруйский сувенир», «Осенний вальс», «Роза», «Мечта», «Бобруйский талисман».

ОАО «Красный Мозырянин» предлагает следующие наименования зефира: «Бело-розовый», «Ванильный», «Зигзаг удачи», «Карнавал», «Розовое облако», «Розовая жемчужина», «Ромашка», «Витаминизированный». Глазированный зефир представлен в следующем ассортименте: «В шоколаде», «Полесские узоры», «Волшебный», «Мишутка», «Сюрприз», «Снежный бархат», «Эллада». Отличительной особенностью ассортимента является зефир на палочке линии «Загадочный» с ароматом арбуза, банана, клубники, малины, персика, чернослива, ванили, дюшеса, крем-брюле.

В ассортименте ОАО «Конфа» можно найти зефир ванильный и бело-розовый «Донна Роза», зефир в шоколадной глазури «Конфа» и «Дон Жуан», зефир на печенье в глазури «Жако», с фруктовыми ароматизаторами «Ананасовый рай», «Лимонный рай», «Малиновый рай», «Клубничный рай», «Тропический рай», «Абрикосовый рай», набор зефира в шоколадной глазури «Святочки настрой».

Таким образом, ассортимент зефира представлен белорусскими предприятиями достаточно полно и разнообразно. Это объясняется повышенным спросом на данную продукцию и вкусовыми предпочтениями покупателей. Разработка новых изделий предполагает введение начинок из мармеладной массы, джема, варенья, а также использование новых видов сырья, позволяющих расширить ассортимент специализированного и обогащенного зефира.

А.М. Ивашкевич

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель **М.Л. Зенькова** — канд. техн. наук, доцент

ХАРАКТЕРИСТИКА И ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ КРУПЫ КИНОА

Киноа (лат. *Chenopodium quinoa*), или квиноа, или кинва — псевдозерновая культура, однолетнее растение, вид рода Марь (лат. *Chenopodium*) семейства Амарантовые (лат. *Amaranthaceae*), произрастающее на склонах Анд в Южной Америке. Многие представители из рода Марьевых занесены в Красную книгу [1]. Традиционная зона распространения — долины и террасы горных склонов на высоте 3000–4000 м над уровнем моря. Однако ведутся активные и успешные работы по выращиванию киноа в Тибете и Гималаях. Например, в Перу, по данным на 2011 г., урожай киноа составил 41,2 тыс. т.

Киноа — один из самых полезных злаков. В киноа больше рибофлавина (0,318 мг/100 г), клетчатки (7 г/100 г), комплексных углеводов и фолиевой кислоты, чем в пшенице, ячмене и рисе. В крупе киноа содержится лизин (0,77 г/100 г) и нет глютена [2]. Количественное содер-