

В соответствии со списком нормируемых физико-химических показателей изделия из муки контролируют на содержание влаги или сухих веществ, жира, сахара (сдобные изделия), общую (титруемую) кислотность; щелочность (в изделиях с разрыхлителем).

Правильность вложения спиртных напитков в сиропах для промочки кондитерских полуфабрикатов контролируют по количеству спирта. В случае подозрения замены сливочного масла маргарином проводят качественные и количественные анализы. Наличие яиц определяют в тесте (например, оболочке блинчиков).

Наряду с контролем качества кулинарных и кондитерских изделий (а также прочей кулинарной продукцией) технологические и санитарно-технологические пищевые лаборатории осуществляют контроль за правильностью проведения технологического процесса, для чего используют органолептические и физико-химические методы.

При изучении дисциплины «Безопасность жизнедеятельности человека» мы получаем представление о производстве высококачественных кондитерских изделий, которое невозможно без постоянного технологического контроля качества перерабатываемого сырья, полуфабрикатов и готовой продукции [1, 2].

Источники

1. *Зубченко, А. В.* Физико-химические основы технологии кондитерских изделий / А. В. Зубченко. — Воронеж : Воронеж. гос. технол. акад., 2001. — 389 с.

2. *Лурье, И. С.* Технохимический контроль сырья в кондитерской промышленности / И. С. Лурье. — М. : Колос, 2001. — 350 с.

<http://edoc.bseu.by>

А. С. Верховя, В. В. Протасюк, Е. В. Роголевич
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. Н. Лилишенцева, канд. техн. наук, доцент

МАСЛОЖИРОВАЯ ПРОДУКЦИЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Функциональные продукты для питания человека — это специальные пищевые продукты, позиционируемые производителями для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения. Такие продукты должны снижать риски различных заболеваний или иметь какие-то дополнительные преимущества в влиянии на физиологию потребителей по сравнению с обычными продуктами.

Основными технологическими решениями при разработке функциональных жировых продуктов являются:

- снижение общей калорийности;

- исключение холестерина;
- повышение содержания полиненасыщенных жирных кислот;
- снижение содержания трансизомеров жирных кислот, использование физиологических функциональных ингредиентов: витаминов (А, D, группы В, фолиевой кислоты, токоферолов), минералов (кальция и др.), пищевых волокон, фитостеринов и их эфиров, пребиотиков и др.

В Беларуси разработаны новые виды функциональных масложировых продуктов:

- эмульсионные соусы — десертные и столовые. Для обогащения десертных соусов использованы наполнители (апельсин, киви, грецкий орех), а также специально подготовленные шиповник, спирulina и эхинацея. В столовые соусы введены наполнители паприка, лук, ананас, грецкий орех;

- соусы-дрессинги с использованием яблочного пюре, фруктовых и овощных желированных продуктов, сухого молока, витаминных премиксов, пищевой добавки на основе рыбьего жира. Соусы-дрессинги обладают повышенной пищевой ценностью за счет содержания витаминов, ПНЖК, пищевых волокон и могут быть отнесены к продуктам для функционального питания;

- спреды — для обогащения использованы жирные кислоты омега-6 и омега-3 в соотношении 3:1, приближенном к рекомендуемому для лечебного питания, и содержат большее количество арахидоновой, эйкозапентаеновой, докозагексаеновой кислот.

Для расширения ассортимента отечественной масложировой продукции функционального назначения разработаны рецептуры майонезной продукции, не содержащие в своем составе животных ингредиентов (соус «Домашний», майонез «Для поста»), соусов и спредов, обогащенных функциональными ингредиентами. Внедрены в производство рецептуры спредов без эмульгаторов и стабилизаторов, но имеющие повышенную пищевую и биологическую ценность. Такими ингредиентами являются порошкообразные продукты, которые представляют собой концентрированные молочные белки, предназначенные для использования в молочных, жировых эмульсионных продуктах в качестве вкусовых, эмульгирующих, стабилизирующих ингредиентов, а также физиологически активных пищевых добавок, в том числе соевых и пшеничных волокон.

Создания высококачественной масложировой продукции можно добиться использованием высокоочищенных растительных масел, исключением гидрогенизированных масел и жиров (саломасов), содержащих трансизомеры, снижением использования холестеринсодержащих животных жиров, использованием натуральных, фракционированных или переэтерифицированных тропических масел для создания твердой структуры продукта, использованием рафинированных растительных масел, богатых омега-3 жирными кислотами: соевого, рапсового, льняного, рыжикового, конопляного, горчичного.