

АНАЛИЗ СЫРЬЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С ОГРАНИЧЕННЫМ СОДЕРЖАНИЕМ БЕЛКА

Прущик В.А.

**Научный руководитель – Тихонович Е.Ф., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
Г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время одним из важных направлений развития пищевой отрасли является разработка технологий и производство изделий диетического лечебного и диетического профилактического назначения. Одной из групп таких продуктов являются изделия с ограниченным содержанием белка или отдельных белковых фракций, применяемые для питания больных с нарушением аминокислотного обмена и процесса усвоения белков. Такими изделиями могут быть традиционные пищевые продукты питания, например, хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, изготовленные по установленным рецептурам и с использованием специальных технологий, позволяющих придавать им новые заданные диетические лечебные и диетические профилактические свойства.

Свойства пищевых продуктов определяются главным образом химическим составом и свойствами их рецептурных компонентов, в первую очередь – муки. Так, для изготовления пищевых продуктов с ограниченным содержанием белка в качестве мучных продуктов требуется использование сырья с соответствующим химическим составом, а именно крахмалов различных растительных культур – картофельного, рисового, пшеничного и др. Изготовление пищевых продуктов с ограниченным содержанием отдельных белковых фракций таких, как глютен, глиадин, предполагает применение муки с отсутствием в ее химическом составе вышеуказанных высокомолекулярных растительных белков. К этим видам сырьевых материалов относится мука таких зерновых культур, как рис, кукуруза, гречиха и др., а также мука некоторых бобовых культур – сои, гороха и др. Технология приготовления пищевых продуктов предусматривает изучения не только химического состава, но и специальных технологических свойств муки и других рецептурных компонентов. Поэтому для разработки технологии пищевых продуктов, в частности хлебобулочных и мучных кондитерских изделий с ограниченным содержанием белка или отдельных белковых фракций требуется научное обоснование сырьевых материалов на основе его комплексного исследования.