

СПОСОБ ПОВЫШЕНИЯ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ

Козловская В.А., Гайдаренко К.С.

**Научный руководитель – Нелюбина Е.В., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Ориентация на здоровый образ жизни становится все более популярной среди различных возрастных групп населения, что в свою очередь, влечет за собой увеличение спроса на продукцию для «здорового питания», к которой относятся продукты с пониженным содержанием жира, сахара, и с высоким содержанием пищевых волокон, витаминов, минеральных веществ. Продукцией, пользующейся постоянным спросом у населения, являются мучные кондитерские изделия, в частности, сдобное печенье.

Традиционное сдобное печенье изготавливается из пшеничной муки с добавлением жира, сахара, яичных и молочных продуктов, ароматизирующих веществ и разрыхлителей. Ввиду своего рецептурного состава традиционное сдобное печенье характеризуется высокой энергетической ценностью и достаточно низкой биологической и физиологической ценностью, что не позволяет его отнести к продукции для «здорового питания».

С целью повышения физиологической ценности при разработке рецептур сдобного печенья в качестве основного мучного компонента взамен стандартной пшеничной муки использовано принципиально новое специализированное биологически активное сырье – продукт пшеничный ферментированный повышенной пищевой ценности.

Продукт пшеничный ферментированный повышенной пищевой ценности получают из зерна пшеницы по оригинальной технологии путем проращивания в присутствии специализированных ферментных препаратов, с последующей сушкой и измельчением. Согласно проведенным комплексным исследованиям, продукт пшеничный ферментированный повышенной пищевой ценности значительно превосходит традиционную пшеничную муку по содержанию физиологически полноценных пищевых волокон, обладающих радиопротекторными и антиканцерогенными свойствами, благоприятно влияет на пищеварительную систему, содержит повышенное количество витаминов (группы В, β-каротин и др.) и минеральных веществ (железо, цинк, медь, калий, йод, селен и др.).