

### **СЕКЦИЯ 3 «ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И МЯСОПРОДУКТОВ»**

УДК 664.68

#### **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИНУЛИНОМ**

**Василенко З.В., Мацикова О.В., Тесельская Н.П.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время важной проблемой является нарушение качественного и количественного соотношения микробных популяций в отдельных органах и системах пищеварительного тракта, сохраняющих иммунологическое равновесие, необходимое для поддержания гомеостаза и сохранения здоровья человека.

При анализе существующих пищевых добавок пребиотического характера с целью применения их при разработке рецептур и технологий отделочных полуфабрикатов, мы остановили выбор на добавке с ярко выраженными пребиотическими свойствами «RAFTILINE», производства «RND- ORAFTI S.A.» (Бельгия), представляющей собой инулин.

В ходе работы изучена возможность введения инулина в рецептуры отделочных полуфабрикатов: крем белковый (заварной), суфле молочное, крем сливочный (основной), крем творожный в виде порошка и в виде раствора на различных стадиях технологического процесса производства.

Для определения оптимального количества инулина, вводимого в рецептуры отделочных полуфабрикатов, его агрегатного состояния и этапа введения изучили влияние инулина на физические и структурно-механические характеристики отделочных полуфабрикатов. Для характеристики свойств и качества крема белкового (заварного) были выбраны следующие показатели: пенообразующая способность, стойкость пены, плотность пены, объемная концентрация и увеличение в объеме, кратность пены.

Для характеристики свойств и качества молочного суфле были выбраны следующие показатели: плотность суфле, объемная концентрация, прочность при механическом воздействии.

Для характеристики свойств и качества крема сливочного (основного) были выбраны следующие показатели: плотность, содержание воздуха в креме.

Для характеристики свойств и качества крема творожного были выбраны следующие показатели: плотность, содержание воздуха в креме.

В ходе исследований установлено, что при введении инулина значительно усиливался сладкий вкус и повышалась прочность структуры отделочных полуфабрикатов, что позволило снизить в рецептурах отделочных полуфабрикатов содержание сахара, желатина и сливочного масла.

В результате проведенных исследований разработаны рецептуры и технологии производства отделочных полуфабрикатов «Крем белковый (заварной)», «Молочное суфле», «Крем творожный», «Крем сливочный (основной)» пониженной калорийности с инулином функционального назначения.