

**СОВРЕМЕННЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВА ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Е.О. Соболева, О.В. Клочкова

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Мучные кондитерские изделия - традиционный для белорусского рынка продукт, который занимает первое место по объемам производства и продаж среди всех видов кондитерских изделий. Однако химический состав и энергетическая ценность кондитерских изделий не отвечают современным требованиям концепции о здоровом питании.

Отделочным полуфабрикатам принадлежит особое место при производстве кондитерских изделий. Одним из основных видов отделочных полуфабрикатов являются кремы. При производстве кремов осуществляется концентрирование ценных в пищевом отношении компонентов, а также создание широкого спектра биологически активных веществ, которые способствуют усвоению продукта.

Основными направлениями в производстве современных отделочных полуфабрикатов являются:

1. снижение энергетической ценности;
2. разработка более дешевых отделочных полуфабрикатов высокого качества, обладающих всеми свойствами дорогих отделочных полуфабрикатов;
3. расширение вкусовой и цветовой гаммы;
4. включение в рецептуры нетрадиционных видов сырья (пюре из моркови, картофеля, свеклы, фруктово-ягодных пюре, инулина, экстрактов, полученных из корней дикорастущих растений таких как мыльнянка, аралия маньчжурская, элеутерококк, обладающих эмульгирующими свойствами), способных повысить пищевую и биологическую ценность отделочных полуфабрикатов;
5. использование подсластителей натурального происхождения (экстракты стевии, корней солодки голой, фруктозы, сорбита, ксилита), которые позволяют снизить количество сахара в рецептурах;
6. увеличение стойкости рельефных форм отделочных полуфабрикатов;
7. увеличение срока хранения при соблюдении всех показателей качества, особенно микробиологических.

На основании изученных рецептов отделочных полуфабрикатов, для тортов и пирожных, используемых в настоящее время для отделки, можно сказать следующее:

- современный ассортимент отделочных полуфабрикатов достаточно широк;
- практически все виды новых отделочных полуфабрикатов, используемых в настоящее время, произведены в странах ближнего и дальнего зарубежья;
- отделочные полуфабрикаты отечественного производства являются традиционными для производства тортов и пирожных.

Таким образом, разработка новых видов отделочных полуфабрикатов является актуальной и перспективной на данный момент и следует порекомендовать отечественным производителям отделочных полуфабрикатов, более интенсивно вести исследования в этой области, и наладить выпуск отделочных полуфабрикатов, обладающих функциональными свойствами, пониженной калорийностью и более длительными сроками хранения по сравнению с традиционными отделочными полуфабрикатами.