

ЭКСТРУЗИОННЫЕ ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ КРАХМАЛА

**Василевская М.Н., Тихонович Е.Ф., Борздова Д.Г.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

В настоящее время актуальным направлением в пищевой промышленности многих государств является расширение ассортимента пищевых продуктов за счет разработки специализированных продуктов направленного химического состава, в том числе с заданными потребительскими свойствами. Для Республики Беларусь, кроме того, весьма остро стоит проблема производства импортозамещающей продукции, а также повышения эффективности переработки и использования местных сырьевых ресурсов.

Одним из широко используемых направлений на данном этапе развития пищевых производств является применение экструзионной технологии изготовления продуктов питания. В виду значительного диапазона варьирования технологических параметров экструдирования с помощью этой технологии получают значительный перечень различных пищевых продуктов – макаронных изделий, разнообразных сухих завтраков, отдельных разновидностей хлебобулочных изделий и др. Поэтому экструзия достаточно перспективна и ее использование в пищевой отрасли постоянно расширяется.

При производстве экструзионных продуктов питания особое внимание заслуживают пищевые продукты из нативных крахмалов. Использование нативных крахмалов позволяет значительно расширить ассортимент экструзионных продуктов питания, предназначенных для широких слоев населения, а также получать продукты диетического лечебного и диетического профилактического питания для больных с различными нарушениями аминокислотного обмена.

В настоящее время в Республике Беларусь экструзионные пищевые продукты из нативного крахмала не изготавливаются. Представленные в торговле экструзионные продукты поступают в республику из стран дальнего и ближнего зарубежья. Основными европейскими производителями таких продуктов являются Valviten (Польша), Loprofin (Великобритания), Bezgluten (Польша), Dr.Schar (Италия). В странах СНГ наибольший перечень экструзионных продуктов питания из крахмала представлен продукцией фирмы МакМастер (Российская Федерация). Стоимость импортных экструзионных продуктов питания из крахмала составляет от 3 до 14 бел. руб. за упаковочную единицу массой 0,3...0,5 кг. Поэтому разработка технологии производства экструзионных продуктов питания из крахмала в Республике Беларусь является актуальной.

В настоящее время в Могилевском государственном университете продовольствия разработана технология производства макаронных изделий из картофельного крахмала. Это дает возможность продолжить исследования по разработке технологии производства таких экструзионных продуктов питания из крахмала как сухие завтраки, хлебные палочки, сухарные изделия, что в перспективе позволит организовать производство широкого ассортимента отечественных продуктов питания из крахмала, в том числе изготавливать социально значимую импортозамещающую продукцию.