

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ИНУЛИНСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ И СДОБНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Авраменко А.Г.

**Научный руководитель – Гуринова Т.А., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В последнее время среди населения возрос интерес к продуктам функционального и лечебно-профилактического направления. Это связано с сознательным подходом человека к своему здоровью в современной экологической ситуации. Пищевые продукты в настоящее время должны не только удовлетворять потребности человека в основных питательных веществах и энергии, но и выполнять лечебные и профилактические функции для укрепления и поддержания здоровья. Одним из актуальных направлений при разработке функциональных продуктов является включение в их рецептуру пищевых волокон.

Мучные кондитерские и сдобные хлебобулочные изделия в своем составе содержат высокое количество сахара и жира. Возможность их обогащения пищевыми нутриентами затруднена тем, что они имеют определенные потребительские свойства, к которым уже привык покупатель. Однако, данные изделия кроме калорийности не приносят никакой пользы, и употребление таких изделий в больших количествах может негативно влиять на здоровье, особенно детского формирующегося организма.

Для обогащения мучных кондитерских и сдобных хлебобулочных изделий в качестве пищевых волокон может быть использован инулин. Инулин – органическое вещество растительного происхождения, пищевое волокно, которое обогащает изделия, не изменяя их потребительские свойства. Регулярное употребление инулина в составе пищевых продуктов оказывает положительное влияние на функционирование организма, в частности, оптимизирует качественный и количественный состав и активность кишечной микрофлоры.

На ряду с положительным влиянием на организм человека инулин имеет также технологические преимущества. Так как инулин является углеводом, его внесение влияет на изменение доли сахара в рецептуре. Данное свойство позволяет использовать инулинсодержащее сырье в качестве сахарозаменителя при разработке функциональных продуктов. Линейный инулин способен фиксировать воду, образуя кремообразный гель, который имеет текстуру жира, и способен имитировать присущие жиру вкусовые свойства. Благодаря этому инулин можно использовать для частичной или полной замены жира.

Способность инулинсодержащего сырья корректировать содержание сахара и жира, не изменяя при этом качество готового продукта, расширяет возможности применения данного сырья при разработке новых рецептур песочного теста, сдобного теста и булочного теста с высоким содержанием сахара и жира. Данное направление использования инулина позволит получать мучные кондитерские и сдобные хлебобулочные изделия обогащенные пищевыми волокнами, микроэлементами и другими природными компонентами.