

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ

**УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
«МОГИЛЕВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ПРОДОВОЛЬСТВИЯ»**

***VII МЕЖДУНАРОДНАЯ НАУЧНАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ
СТУДЕНТОВ И АСПИРАНТОВ***

**Тезисы докладов
ТЕХНИКА И ТЕХНОЛОГИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОИЗВОДСТВ**

22-23 апреля 2010 года

В двух частях
Часть 2

Могилев 2010

УДК 664(082)

ББК 36.81я43

Т38

Редакционная коллегия:

д.т.н., профессор Акулич А.В. (отв. редактор)

к.т.н., доцент Машкова И.А. (отв. секретарь)

д.т.н., профессор Хасаншин Т.С.

д.т.н., профессор Василенко З.В.

д.х.н., профессор Роганов Г.Н.

к.т.н., доцент Тимофеева В.Н.

к.т.н., доцент Косцова И.С.

к.т.н., доцент Шингарева Т.И.

к.т.н., доцент Кирик И.М.

к.т.н., доцент Масанский С.Л.

к.т.н., доцент Киркор А.В.

к.э.н., доцент Сушко Т.И.

к.т.н., доцент Иванова И.Д.

к.т.н., доцент Щемелев А.П.

к.т.н., доцент Цедик О.Д.

вед. инженер Сидоркина И.А.

Содержание и качество тезисов являются прерогативой авторов.

Техника и технология пищевых производств: тез. докл. VII
Т 38 Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов, 22-23 апреля
2010 г., Могилев / УО «Могилевский государственный университет
продовольствия»; редкол.: А.В.Акулич (отв. ред.) [и др.]. –
Могилев: УО «МГУП», 2010. – 282 с.
ISBN 985-476-293-9.

Сборник включает тезисы докладов участников VII Международной
научной конференции студентов и аспирантов «Техника и технология
пищевых производств», посвященной актуальным проблемам пищевой
техники и технологии.

УДК 664(082)

ББК 36.81я43

ISBN 985-476-293-9

© УО «Могилевский государственный
университет продовольствия»

КОРНЕПЛОДНЫЕ ОВОЩИ В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ**Кордзая Н.Р.****Научный руководитель - Мардар М.Р., к.т.н., доцент
Одесская национальная академия пищевых технологий
г.Одесса, Украина**

Для повышения пищевой и биологической ценности продуктов питания, а именно хлеба и хлебобулочных изделий, а также для улучшения их органолептических свойств и придания им функциональных качеств, на сегодняшний день, довольно актуальным является использование нетрадиционных видов сырья. К ним относят продукты животного и растительного происхождения, богатые разнообразными питательными веществами: вторичные молочные продукты, соя, отруби, зародыши пшеницы, злаковые культуры, облепиха, пюре из топинамбура, морские водоросли, солодовые экстракты и прочие. На данный момент наиболее актуальными добавками, в хлебопечении являются добавки растительного происхождения, а именно корнеплодные овощи. Во-первых, они являются традиционными продуктами питания, отличаются дешевизной, в сравнении с продуктами животного происхождения, во-вторых, они содержат довольно широкий спектр питательных веществ.

Корнеплодные овощи богаты жизненно важными ингредиентами, прежде всего биологически активными веществами: витаминами, минеральными элементами, пищевыми волокнами полифенольными соединениями, органическими кислотами и другими эссенциальными компонентами, дефицит которых очень распространен в рационах питания многих жителей Украины.

На кафедре товароведения и экспертизы товаров Одесской национальной академии пищевых технологий проводятся исследования по разработке и товароведной оценке качества новых видов хлеба на основе цельного зерна пшеницы с включением в их состав корнеплодов сельдерея, петрушки и пастернака.

Как показали проведенные исследования, использование корнеплодных овощей в качестве добавок при производстве новых видов хлеба, способствует улучшению органолептических свойств продукта, в частности придает им приятный вкус и аромат, улучшает сбалансированность по химическому составу. Однако, кроме разнообразного химического состава, корнеплоды сельдерея, петрушки и пастернака обладают также лечебно-профилактическими свойствами, что в конечном итоге и передается готовому продукту. В корнеплодах содержится эфирное масло, крахмал, витамины В₁, В₂, РР и С, минеральные вещества (калий, кальций, магний и др.), аминокислоты, уксусная и масляная кислоты. В состав корнеплодов входят флавоноиды, регулирующие артериальное давление. Корнеплоды способствуют укреплению иммунной системы, предупреждают возникновение инфекционных заболеваний, нормализуют обмен веществ, регулируют деятельность печени, помогают уменьшить уровень сахара при диабете. Белые корнеплоды, которые предлагается вводить в состав хлеба на основе цельного зерна, являются также источниками фитостеролов. Основная функция которых заключается в том, что они способствуют снижению уровня холестерина в крови, тем самым, снижая заболеваемость сердечно-сосудистых заболеваний. Данные овощи рекомендуется также использовать при лечении заболеваний нервной, эндокринной системы и системы пищеварения.

Таким образом, включение корнеплодных овощей в состав хлеба на основе цельного зерна пшеницы позволит разнообразить и обогатить традиционное питание тем самым расширить ассортимент хлебопродуктов лечебно-профилактического направления, что в конечном итоге повысит общую резистентность организма человека к неблагоприятным факторам окружающей среды.