

РАЗРАБОТКА ОБОГАТИТЕЛЬНЫХ ИНГРЕДИЕНТОВ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

Т.А. Мадзиевская
УП «Унитехпром БГУ»
e-mail: matafa@mail.ru

Система питания как фактор, определяющий состояние здоровья и качества жизни, интересовала людей с древних времен. Все существующие теории питания опираются на знания в области биологии, медицины, химии, гигиены и направлены на поиск золотого решения для сохранения здоровья человека и профилактики заболеваний.

Одним из главных факторов, способствующих развитию производства функциональных продуктов питания (ФПП), является образ жизни среднестатистического жителя нашей планеты, как уже упоминалось ранее, характеризующийся резким снижением физической активности, что приводит к повышению требований к качеству пищи.

ФПП – это наиболее удобная, естественная форма насыщения организма человека микронутриентами: витаминами, минеральными веществами, микроэлементами и другими минорными компонентами.

Для разработки и производства таких продуктов необходимо проведение комплекса физиологических, химических, гигиенических и технологических исследований.

В Унитарном Предприятии «Унитехпром БГУ» на протяжении 18 лет проводятся исследования по созданию пищевых добавок и их производству по принципу полного инновационного цикла, включающего постановку задачи, разработку составов композиций, изучение их физико-химических, технологических свойств, а также разработку полного пакета нормативно-технологической документации и организацию их производства.

Одним из основных направлений деятельности научно-производственного центра пищевых технологий УП «Унитехпром БГУ» является разработка и производство функциональных композиций для создания обогащенных и специализированных пищевых продуктов.

Разработанные и выпускаемые нашим предприятием функциональные композиции представляют собой гомогенизированные сухие смеси на основе натуральных растительных порошков (овощей, фруктов, зернового сырья), обогащенные витаминами, минеральными веществами, аминокислотами, и предназначенные для обогащения различных продуктов питания – хлебобулочных, кондитерских, мясных изделий и безалкогольных напитков.

При разработке и освоении инновационных технологий создания обогащенных композиций и готовых функциональных пищевых продуктов необходимо решать широкий спектр задач, общих и специализированных, с учетом конкретного потребителя, при этом нами используется следующая схема:

1. Выбор обогащающих нутриентов, обусловленный их дефицитом и значимостью для протекающих в организме человека биохимических процессов.

2. Отбор растительного сырья с учетом особенностей макрокинетики технологического процесса и качественных характеристик готовой продукции.

3. Физико-химические и санитарно-гигиенические исследования отдельных ингредиентов и композиций.

4. Отработка технологического цикла производства добавки.

5. Проведение лабораторных и производственных испытаний добавок на пищевых предприятиях и разработка рекомендаций по их применению.

6. Получение полного нормативно-технологического пакета документации на созданную добавку.

Как правило, все композиции в нашем ассортименте перечне (их сегодня более 100) разрабатывались в рамках Государственных научно-исследовательских, инновационных и фундаментальных программ.

В перечне разработанных центром композиций:

– **композиции для профилактики сердечно-сосудистых заболеваний:** витаминно-минеральные премиксы «Арбарвит», фитосоли диетические профилактические с пониженным содержанием хлористого натрия серии «Универсум»; а также фитокомпозиции обогатительные селеносодержащие серии «Аврора»; смеси комплексные обогатительные серии «Долголет».

– **обогатительные добавки - концентраты пищевых волокон:** «Нектар», «Янтарь», «Мальва»;

– **смеси для производства пищевых продуктов специализированного профиля:**

- композиции для людей с нарушением углеводного обмена: добавки функционального назначения серии «Веда»

- для питания людей пожилого возраста, смеси комплексные обогатительные серии «Даўгалецце»;

- для питания школьников: добавки обогатительные «Юность», «Раница», композиции обогатительные серии «Пеликан»;

- смеси безглютеновые и с низким содержанием глютена и фенилаланина серии «Вита», «Целивита», «Добровита»;

- фитокомпозиции для питания спортсменов «Степ», «Лотос», «Грация» и др.

Использование обогатительных фитодобавок при производстве хлебобулочных изделий, в том числе массовых сортов хлеба, является удачным примером внедрения инновационных разработок в промышленность Республики Беларусь, обеспечивает увеличение сегмента функционального питания на рынке продуктов питания Республики Беларусь и за ее пределами как одного из важнейших факторов, определяющих здоровье человека.