

Анализ показывает, что уровень жизни определяется степенью развития производственного потенциала, а для повышения эффективности экономики есть единственное безальтернативное условие — снижение затрат времени на выпуск продукции. Поэтому необходимым принципом является государственное регулирование приоритетного стимулирования развития производства как исходного условия формирования ассортимента товаров. Принцип эффективного доведения товаров до потребителей требует такого построения торговой сети, которая обеспечивала бы минимум затрат времени на приобретение товаров при широких возможностях их выбора во взаимосвязи с особенностями самих товаров, их потребительских свойств и характера потребления.

Принцип рационального потребления исходит из целей всемерного удовлетворения многосторонних потребностей человека и формирования его не только как физиологически и духовного развитого потребителя, но и активного, творческого производителя.

*Е.В. Коляда, ассистент
БГЭУ (Минск)*

ОБОГАТИТЕЛЬНЫЕ НАТУРАЛЬНЫЕ ДОБАВКИ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Перед работниками пищевой промышленности стоит задача — улучшить структуру питания населения в результате увеличения доли функциональных продуктов повышенной биологической ценности в соответствии с современными требованиями науки о питании.

В связи с этим особенно актуальны исследования, позволяющие за счет изменения рецептурных компонентов эффективно воздействовать на качество готовых изделий путем корректирования пищевой и энергетической ценности продуктов и создания на этой основе новых продуктов функционального назначения.

Нами были проведены исследования по изучению возможности создания обогатительных функциональных добавок на зерновой основе с повышенным содержанием минеральных веществ и витаминов, а также разработаны обогатительные порошкообразные функциональные добавки, полученные путем сушки и тонкого измельчения отрубей пшеничных пицевых, пшеничных зародышевых хлопьев, пивной дробины. Это позволяет получить значительный положительный эффект, делая добавки перспективными для пищевой и хлебопекарной промышленности.

Выбор данного сырья в решающей степени определяется тем, что это экологически безопасные вторичные продукты переработки пищевых производств, содержащие в высоких количествах все необходимые организму человека пищевые вещества, такие как белки, пищевые волокна, минеральные вещества, витамины.

Учитывая положительное влияние функциональных добавок на качество и пищевую ценность хлебных изделий, а также в результате про-

веденных исследований были разработаны рецептуры хлеба, в состав которых включены функциональные добавки.

Рецептуры и технологии производства хлебобулочных изделий с использованием разработанных обогатительных добавок апробированы (проведены опытные выпечки хлеба) в лабораторных, а также в производственных условиях хлебозаводов КУП «Минскхлебпром» - «Автомат» и хлебозавода № 4. Производственные испытания оформлены протоколами проведения пробных производственных выпечек по применению обогатительной функциональной добавки на основе пшеничных отрубей и пивной дробины при производстве хлебобулочных изделий.

Согласно полученным результатам, определили, что частичная замена основного сырья муки и введение обогатительной добавки оказывают улучшающее действие на качество, органолептические и физико-химические свойства хлебных изделий. Данные компоненты обеспечивают стабильное качество готовой продукции. Показатели качества хлеба с их добавлением сходные, а в отдельных случаях и более высокие, чем у контрольных образцов.

Для комплексной товароведной оценки выпеченных образцов хлеба с использованием обогатительных добавок был рассчитан их химический состав. Сравнительные результаты расчета химического состава показали, что в опытных образцах выпеченного хлеба «Свежесть», «Молочный» и булки со сгущенной сывороткой с частичной заменой традиционного сырья на функциональные компоненты энергетическая ценность более низкая, чем в контрольных образцах. Их добавление обеспечивает повышение содержания в хлебе необходимых пищевых компонентов, в частности белков, клетчатки, минеральных веществ и витаминов.

Таким образом, производство обогатительных функциональных добавок, исследование их свойств и показателей качества показали, что данные компоненты могут успешно использоваться в производстве хлебобулочных изделий, улучшая их пищевую ценность, что позволяет выпеченные хлеба позиционировать как пищевые функциональные продукты.

*Е.В. Коляда, ассистент
А.В. Локтев, канд. техн. наук, доцент
А.О. Смольская, ассистент
БГЭУ (Минск)*

КАЧЕСТВО И КОНКУРЕНТОСПОСОБНОСТЬ ХЛЕБНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ «МИНСКХЛЕБПРОМА»

Хлебопекарная отрасль Республики Беларусь развивается динамично. Совершенствуется технология производства, расширяется ассортимент, нарастает конкурентная борьба за потребителей хлебобулочных изделий.