

ствами в количестве 26,9 мкг/г, как йодсодержащей добавки блюд из творога.

Были разработаны рецептуры блюд для лечебного и профилактического питания, исследован их химический состав и пищевая ценность. Установлено, что внесение сухой измельченной водоросли позволяет не только улучшить свойства блюд, но и частично восполнить дефицит йода в организме. При этом привкус и запах водоросли в готовых блюдах отсутствовали.

УДК 664.769

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СЫРОЕДЧЕСКОГО ЖИВОГО ХЛЕБА ИЗ ПРОРОЩЕННЫХ ЗЕРЕН ПШЕНИЦЫ

О. В. Биньковская, Н. И. Мячикова, Н. П. Толмачева

*ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный национальный
исследовательский университет», Белгород, Россия*

В последние годы во всем мире получило широкое признание развитие нового направления в пищевой промышленности – функциональное питание. Одним из представителей продуктов функционального питания является пророщенное зерно. При правильно организованном процессе получения пророщенного зерна белки, жиры и углеводы под действием ферментов расщепляются на более простые вещества при значительном увеличении количества витаминов и микроэлементов, что в сочетании с пищевыми волокнами делает пророщенное зерно уникальным ценным пищевым сырьем.

Целью исследований является разработка рецептуры и технологии сыроедческого живого хлеба повышенной биологической ценности на основе пророщенного зерна. Для проведения исследований использовали зерно пшеницы по ГОСТ 52554-2006, морскую капусту сушеную по ТУ 15-01 206-89, специю. Очистка зерна от примесей осуществлялась на зерноочистительной установке, замачивание и проращивание зерна и сушка хлеба – в тер-

мостате при температуре $18\pm 20^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха $70\pm 5\%$. Изучение химического состава хлеба дало следующие результаты: содержание белков – 13,9%, жиров – 1,3%, сахаров – 2,9%, крахмала – 35,5% клетчатки – 2,8%, энергетическая ценность – 264,0 ккал/г. Таким образом, разработанная технология позволяет расширить ассортимент функциональных продуктов питания массового потребления и может быть рекомендована для внедрения в промышленных масштабах.

УДК 663.8:548.562

ПИТАНИЕ ДЕТЕЙ ДО 3 ЛЕТ: ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ

Я. В. Богданова, О. В. Биньковская

*ФГАОУ ВПО «Белгородский государственный национальный
исследовательский университет», Белгород, Россия*

Цель исследования: изучить проблемы и раскрыть перспективы детского питания до 3 лет. Актуальность данной проблемы очень велика. Рынок детского питания является одним из самых перспективных в пищевой отрасли.

Нами изучен состав кисломолочной смеси NAN компании Nestle, предназначенной для питания с первой недели жизни ребенка, в состав которой входят: деминерализованная сыворотка, лактоза, растительные масла, обезжиренное молоко, крахмал, мальтодекстрин, цитрат кальция, соевый лецитин, цитрат калия, хлорид магния, витамины, хлорид натрия, L-фенилаланин, хлорид кальция, таурин, L- гистидин, сульфат железа, сульфат цинка, инозитол, культура термофильных бактерий, культура бифидобактерий, L- карнитин, сульфат меди, йодид калия, сульфат марганца, биотин, селенат натрия. Эта смесь изготовлена 26.03.2012 и может реализовываться до 30.09.2013 года. Дети с младенчества начинают употреблять вредные пищевые добавки в виде: E332, E333, E 322, E-511, E-509, E519 и других.