

УДК 664.61:577.15.02

НОВЫЕ РЕЦЕПТУРЫ ПРЯНИКОВ ДИАБЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Т.Н. Тертычная¹, И.В. Мажулина¹, С.В. Калашникова¹, С.Ф. Яковлева²

¹ *Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I, Воронеж, Россия*

² *Воронежский государственный университет инженерных технологий, Воронеж, Россия*

Мучные кондитерские изделия имеют привлекательный внешний вид, отличаются высокой калорийностью и легкой усвояемостью. Они содержат необходимые человеку для нормальной жизнедеятельности пищевые вещества, в том числе белки, липиды, углеводы, минеральные вещества, витамины, пищевые волокна, характеризуются легкой перевариваемостью, высокой энергетической ценностью, приятным вкусом, более длительное время сохраняют свои потребительские свойства, значительно дешевле в сравнении с другими продуктами питания [1].

Целью работы является разработка новой рецептуры пряников с улучшенными органолептическими показателями качества (запахом и вкусом, эластичным мякишем) и расширение ассортимента мучных кондитерских изделий диабетического назначения.

Одним из перспективных видов сырья для производства мучных кондитерских изделий является тритикале. Использовалась мука тритикалевая обдирная хлебопекарная с повышенным содержанием белковых веществ [2]. Использование инулиназ открывает широкую перспективу получения чистых фруктозных сиропов из растительного сырья – из инулина топинамбура [3]. Выход фруктозы достигает 95 %. Фруктоза становится все более востребованной в пищевых технологиях как более безопасная для здоровья человека альтернатива сахарозе. Топинамбур в силу богатого химического состава представляет собой эффективное лечебное средство и может рассматриваться как уникальный продукт диабетического питания. Топинамбур необходимо включать в пищевой рацион жителям крупных городов с неблагоприятной экологической обстановкой, так как он имеет свойство нейтрализовывать негативные последствия воздействий окружающей среды. Пищевые волокна топинамбура способны связывать в комплексы и выводить из организма человека соли тяжелых металлов, токсины,

радионуклиды, избыток холестерина [4]. В качестве биологически активных добавок в рецептуру пряников было введено 8,0 % полуфабриката из топинамбура в виде гидролизованного порошка топинамбура. Оптимальным можно считать следующее соотношение мучных компонентов пряников: содержание муки тритикалевой обдирной 53,0–55,0 %, содержание муки пшеничной первого сорта 40,0–42,0 %; крахмала 4,5–5,0 %. В этом случае намокаемость пряников составляет 180–185 %. Химический состав готовой продукции позволяет отнести пряники «Ажурные» к группе изделий диабетического и лечебно-профилактического назначения.

На основании проведенных комплексных исследований можно рекомендовать предприятиям кондитерской промышленности новые рецептуры пряников диабетического назначения.

ЛИТЕРАТУРА

1. Пономарева, Е.И. Мониторинг потребительских предпочтений людей пожилого возраста на рынке хлебобулочных изделий / Е.И. Пономарева, Н.М. Застрогина, А.А. Грибоедова // *Хлебопродукты*. 2014. № 5. С. 47–49.
2. Тертычная Т.Н. Сдобное печенье высокой пищевой ценности из муки тритикале / Т.Н. Тертычная // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2009. – № 2. – С. 40–43.
3. Шевцов А.А. Выбор рациональных параметров процесса ультрафильтрации инулиназы *Bacillus polymyxa* 29 / А.А. Шевцов, А.И. Ключников, А.В. Дранников, И.В. Мажулина // *Хранение и переработка сельхозсырья*. – 2013. – № 7. – С. 30–33.
4. Топинамбур – нетрадиционное сельскохозяйственное сырье / О.С. Корнеева, Н.А. Жеребцов, Т.Н. Тертычная, Ю.С. Сербулов, К.В. Харченков // *Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук*. 1994. № 4. С. 67–68.