

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.

Главной проблемой детского питания является ухудшение его качества, в связи с большой концентрацией различного вида химических добавок. А также без внимания нельзя оставлять тот факт, что производители в погоне за прибылью стараются прибегнуть к дешевым материалам и различного рода добавкам. Совершенно ясно, что мы должны пересмотреть производство детского питания, чтобы избежать возникновения различных болезней с самого раннего возраста.

УДК 663.8

ПЕРСПЕКТИВЫ ПРИМЕНЕНИЯ РАЗЛИЧНЫХ ЗЕРНОВЫХ КУЛЬТУР ДЛЯ РАЗРАБОТКИ НАУЧНО-ОБОСНОВАННЫХ РЕЦЕПТУР НАПИТКОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

И. В. Новикова, Е. А. Коротких, Г. В. Агафонов, А. Е. Чусова

*ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет
инженерных технологий», Воронеж, Россия*

В рационе питания современного потребителя должны присутствовать функциональные продукты, обогащенные витаминами и другими веществами, обладающими биологической активностью. Для разработки новых пищевых продуктов необходимо разрабатывать и широко внедрять интенсивные ресурсосберегающие технологии получения продуктов с заданными свойствами, полноценных физиологически и сбалансированных по составу.

Безалкогольные напитки – группа продуктов, которые человек потребляет в течение всей жизни, они могут служить основой для обогащения питания биологически активными компонентами. Инновации и достижения технологии в производстве безалкогольных напитков касаются, в первую очередь, разработки научно-обоснованных рецептур напитков и концентратов – полупродуктов для их производства на натуральной основе, например,