

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ФУНКЦИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ

Новые виды конфет, зефира, пряников и вафельных изделий отличаются от традиционных отсутствием в рецептуре синтетических вкусоароматических добавок и красителей; сбалансированным витаминно-минеральным составом; пониженной калорийностью; улучшенными потребительскими характеристиками; увеличенным сроком годности.

Инновационность предлагаемых решений заключается в научно-обоснованном подходе к выбору вида функциональных добавок растительного происхождения в зависимости от физико-химических свойств кондитерской массы; обосновании способов и режимов переработки сырья, обеспечивающих сохранность термолабильных биологически активных веществ; использовании новых инструментальных методов оценки качественных показателей сырья, полуфабрикатов и готовой продукции; оптимальном проектировании широкой ассортиментной линейки кондитерских изделий, обладающих оригинальными органолептическими характеристиками и заданным набором микронутриентов.



Для обогащения кондитерских изделий используются культивируемые в промышленных масштабах плодово-ягодные и овощные культуры, лекарственные растения и продукты их переработки (пюре, порошки, экстракты), вторичные сырьевые ресурсы (выжимки, жмыхи), обладающие высоким содержанием витаминов, минералов, пищевых волокон и других биологически активных веществ.



Кафедра «Технологии и оборудование пищевых и химических производств»

Контактное лицо: к.т.н., Муратова Евгения Ивановна

Телефон: (4752) 63-06-45

E-mail: mei@admin.tstu.ru