

УДК 664.14

**ПРИМЕНЕНИЕ БЕТА-ГЛЮКАНСОДЕРЖАЩИХ КОНЦЕНТРАТОВ ИЗ
ХЛЕБОПЕКАРНЫХ И ОСТАТОЧНЫХ ПИВНЫХ ДРОЖЖЕЙ В ТЕХНОЛОГИИ
ЗЕФИРА**

Чаплина А.А. (Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

Научный руководитель – доцент, Иванова В.А.

(Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»)

В работе представлена сравнительная оценка влияния концентратов дрожжевого бета-глюкана хлебопекарных и остаточных пивных дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* на технологию приготовления зефира. Сделаны выводы о влиянии бета-глюкансодержащих концентратов на реологические характеристики и показатели качества готовых изделий.

Современный образ жизни, снижение физической активности, стрессы, недостаток сна и неправильное питание делают проблему снижения иммунитета довольно распространенным явлением среди взрослого населения. Несбалансированное питание с недостатком потребляемых пищевых волокон приводит к нарушению баланса кишечной микрофлоры человека и влечет за собой проблемы со здоровьем.

В качестве продукта, обогащенного пищевыми волокнами, в работе предложено кондитерское изделие - зефир, в рецептуру которого введен концентрат дрожжевого бета-глюкана. Бета-глюкан дрожжей *Saccharomyces cerevisiae* известен за свои иммуномодуляторные и противовоспалительные свойства, способность снижать уровень сахара и холестерина, а также благотворно влиять на состав кишечной микрофлоры человека. В совокупности с положительными свойствами других ингредиентов зефира предлагаемый продукт будет обладать дополнительной биологической ценностью по сравнению с классическими видами зефира, представленными на рынке.

В данной работе рассматриваются два вида зефира, приготовленных с добавлением концентратов бета-глюкана из хлебопекарных и остаточных пивных дрожжей *S. cerevisiae*. Исследование показало, что внесение данных ингредиентов в рецептуру кондитерского изделия не оказывает существенного влияния на показатели качества готовой продукции, но при этом увеличивает её пищевую ценность.

Чаплина А.А. (автор)

Иванова В.А. (научный руководитель)
