

УДК 664.6

**РАЗРАБОТКА ФУНКЦИОНАЛЬНОГО ПРОДУКТА ПИТАНИЯ - КРЕКЕРОВ,  
ОБОГАЩЕННЫХ ПИЩЕВЫМИ ВОЛОКНАМИ ИЗ РАКООБРАЗНЫХ**

**Савченко А.В.** (Национальный исследовательский университет ИТМО),

**Научный руководитель – кандидат технических наук, профессор Куприна Е.Э.**

(Национальный исследовательский университет ИТМО)

С 2015 г. наблюдается небольшое, но стабильное увеличение спроса на крекерную продукцию, которое сопровождается расширением ассортимента выпускаемых крекеров за счет добавления различных вкусовых и биологически активных добавок. Цель данного исследования – разработка и создания инновационного функционального продукта за счет добавления хитозана в продукт частого потребления. Проведены: поиск, анализ, разработка и дегустация различных рецептур крекеров, выявлен оптимальный состав и произведен готовый продукт.

**Введение.** В последние годы отмечено увеличение спроса на крекерную продукцию. Современные крекеры отличаются разнообразием ассортимента, расширение которого достигнуто за счет введения различных вкусовых и биологически активных добавок. Например, в соленые традиционные крекеры принято добавлять такие вкусовые ингредиенты, как сыр и розмарин, жареный лук, прованские травы и семена льна, кунжут и тмин. Создание нового вида крекеров, обогащенных пищевыми волокнами, продолжит ассортиментную экспансию данной продукции, а также привлечет новые категории покупателей: группы, подверженные атеросклеротическому поражению стенок кровеносных сосудов и люди, придерживающиеся здорового питания.

**Основная часть.** Крекер – мучное кондитерское изделие слоистой структуры с маслянистой поверхностью, массовой долей общего сахара не более 10%, массовой долей жира – не менее 10%, массовой долей влаги – не более 7%.

Учитывая мировые тенденции развития рынка мучных кондитерских изделий, рынок крекера имеет хорошие перспективы как рынок продукции, близкий к снекам, спрос на которые постоянно растет. Поэтому придание данному продукту функциональных свойств может дать существенный толчок развитию рынка и значительно увеличить его объем за счет развития не только новых продуктов, но и разных ситуаций потребления.

Введение в рецептуру крекеров хитозана обусловлено наличием в нем пищевых волокон, способных связывать и выводить из организма тяжелые металлы, радиоактивные элементы, а также неполярные липиды (в том числе холестерин). Данные свойства удовлетворяют спросу потребителя на здоровое питание, а также положительно влияют на профилактику алиментарных заболеваний.

Результатом данной научной работы стал готовый функциональный продукт способный восполнить нехватку пищевых волокон в рационе среднестатистического потребителя и обеспечивать детоксикацию организма от тяжелых металлов и радионуклидов.

**Выводы.** В ходе работы выявлена и проанализирована наиболее релевантная рецептура крекеров, способная сохранять органолептические показатели на высоком уровне при введении функционального ингредиента – хитозан. Выявлено преимущество пищевых волокон животного происхождения в сравнении с клетчаткой. Изготовлен пищевой продукт с широким позитивным воздействием на организм человека.