

## **Разработка состава и технологии зефира для специализированного питания**

**Щербина Д.С.**

(Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО», Санкт-Петербург)

**Научный руководитель - к.т.н., доцент Сучкова Е.П.**

(Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО», Санкт-Петербург)

В последнее время одной из важных проблем является несбалансированное питание и нерегулярные приемы пищи, данные факторы негативно сказываются на функциональной работе организма человека. На сегодняшний день усиливается тенденция роста числа заболеваний, которые связаны с нарушениями микробиоты и регуляторных функций организма. Помимо этого, рацион питания населения России характеризуется достаточно низким содержанием биологически активных компонентов. В этих условиях необходимо разрабатывать и внедрять продукты обладающими функциональными свойствами.

Зефир – это взбитое кондитерское изделие на основе структурообразователя. Зефир пользуется большой популярностью у многих групп населения.

Большую роль в профилактике многих заболеваний играют пребиотики и пробиотики, т.к синбиотическая микрофлора является неотъемлемой частью организма и выполняет регуляторные функции.

Введение в состав десерта синбиотического комплекса позволит обогатить продукт функциональными свойствами.

Одной из главных свойств продукта – зефира, является плотность изделия. Использование хитозана, как компонент, проявляющий синергические свойства в продукте, а именно, увеличивающий плотность и улучшающий структуру изделия.

Введение в состав продукта компонентов на углеводной основе – мальтодекстрин, позволит заменить часть сахара и уменьшит калорийность готового продукта, что немаловажно.

Формирование разнообразных свойств, использование компонентов, которые не только благоприятно влияют на организм, но и улучшают качество готового продукта по физико-химическим, органолептическим показателям, является важной частью в конечном продукте.

Целью работы является разработка состава зефира специализированного назначения.

В качестве основного компонента зефира был выбран гидроколлоид – агар, который в готовом продукте выполняет роль структурообразователя, в результате использования данного компонента, структура изделия плотная, хрупкая. Использование мальтодекстрина с Д.Е 10-12 (декстрозный эквивалент) позволит не только заменить сахар, но за счет своих свойств улучшит структуру и текстуру готового изделия.

Еще одним важным аспектом является внедрение хитозана, как компонент, влияющий на взбитость готового изделия, и пролонгации сроков хранения.