

Оригинал-макет тезиса доклада.

1. Индекс УДК: 66.
2. Название тезиса доклада: Разработка технологии конфитюра малинового с применением клетчатки.
3. Автор: Мароховец М.А., место учёбы – Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург.
4. Научный руководитель: Филиппов В.И., Университет ИТМО, г. Санкт-Петербург.
5. На протяжении последних десятилетий рацион питания человека показывает недостаток потребления грубоволокнистой растительной пищи, так называемых пищевых волокон. Пищевые волокна влияют на обмен липидов, углеводов, аминокислот, белков, минеральных веществ, регулируя состояние здоровья человека. Они выводят из организма вредные вещества, в том числе токсичные элементы, нитраты, нитриты, пестициды, фенолы и др.

Целью работы является разработка функционального конфитюра малинового с применением клетчатки и одновременно пектина. При использовании этих двух пищевых компонентов можно наблюдать эффект синергизма. Клетчатка и пектин очищают организм от вредных веществ, попутно обволакивают слизистую оболочку желудочно-кишечного тракта, тем самым защищая ее. Нормализуют обмен веществ. При употреблении продукта с таким составом снижается его калорийность, он не вызывает чувство голода и как результат увеличения массы тела из-за переедания. При этом конфитюр является полноценным сладким блюдом.

Промежуточные результаты: разработана функциональная технологическая рецептура конфитюра с применением данных веществ.

Основные результаты: сварена пробная партия конфитюра, с проведением органолептического анализа и изучением его функциональных параметров, заданных производственным заданием.

« _____ » _____ 2019 года _____ / _____ (Фамилия И.О.)
(подпись)

« _____ » _____ 2019 года _____ / _____ (Фамилия И.О.)
(подпись)