

УДК 664.66.002.38

**ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТЕЙ СНИЖЕНИЯ МАССОВОЙ ДОЛИ ЖИРА В РЕЦЕПТУРАХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С СОХРАНЕНИЕМ ИХ КАЧЕСТВА**

Стецун А.А. (ИТМО)

**Научный руководитель – кандидат технических наук, Иванова В.А. (ИТМО), доктор технических наук, Науменко Н.В. (ИТМО)**

**Введение.** Последнее время все чаще обращает на себя внимание проблема превышения калорийности употребляемой пищи по сравнению с действительными трудовыми затратами человека. Для решения данной проблемы существует множество подходов, в том числе разработка продуктов с пониженной энергетической ценностью, при сохранении высоких потребительских свойств. Как один из вариантов может рассматриваться сокращение количества жира в рецептуре изделия или его полное исключение, за счет добавления различных видов сырья (заменителей) [1].

**Основная часть.** В данной работе в качестве объекта исследований рассматривается хлебобулочное изделие батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта. Работа посвящена разработке продукта с частичной или полной заменой жира относительно контрольного образца. Жиры необходимы для улучшения структуры, внешнего вида и упругости готового изделия, а также влияют на текстуру и разжевывание продукта. Добавление заменителей жира позволяет получить готовое изделие с объемным легким мякишем, приятным вкусом и сниженной калорийностью [2].

**Выводы.** В работе приводятся результаты сравнения органолептических и физико-химических свойств контрольного образца батона нарезного и разработанных образцов батона с частичной и полной заменой жировой составляющей.

**Список использованных источников:**

1. Клевец, М. В., Разработка технологий хлебобулочных изделий пониженной энергетической ценности с использованием пищевых добавок: автореферат диссертации на соискание ученой степени кандидата технических наук. 2002. - 295 с. (дата обращения: 30.01.2024).
2. Влияние жировых продуктов на свойства теста и хлеба [Электронный ресурс]. Режим доступа: Влияние жировых продуктов на свойства теста и хлеба - АстраХлеб (astrahleb.ru) (дата обращения: 28.01.2024).

Автор \_\_\_\_\_ Стецун А.А.

Научный руководитель \_\_\_\_\_ Иванова В.А.