

ПРОИЗВОДСТВО ВАФЕЛЬ С ФУНКЦИОНАЛЬНЫМИ СВОЙСТВАМИ

Тарасенко Н.А., Красина И.Б.

*ГОУ ВПО «Кубанский государственный
технологический университет»
Краснодар, Россия*

В настоящее время под термином «функциональный пищевой продукт» понимают такие пищевые продукты, которые предназначены для систематического употребления в составе обычных пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающие риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющие и улучшающие здоровье за счет наличия в составе функциональных пищевых ингредиентов.

Необходимым условием массового внедрения и популяризации продуктов здорового питания является выбор объекта, который должен является продуктом массового потребления, регулярно используемым в повседневном питании при этом быть доступным широким слоям населения. Поэтому нами было выбрано истинно русское лакомство – вафли.

К физиологически функциональным пищевым ингредиентам относятся биологически активные и физиологически ценные, безопасные, для здоровья ингредиенты, для которых выявлены и научно обоснованы свойства, установлены нормы ежедневного потребления в составе пищевых продуктов, полезные для сохранения и улучшения здоровья.

Основными физиологически функциональными пищевыми ингредиентами, наиболее часто используемыми для обогащения пищевых продуктов, являются пищевые волокна.

Нами разработана технология производства вафель с жировой начинкой с добавлением пищевых волокон и продуктов переработки стевии – кристаллического порошка стевियोзида – для полной замены сахарной пудры в рецептуре с пересчетом по коэффициенту сладости.

В процессе исследований стевियोзид внесли в жировую начинку в количестве 0,25-0,35% от массы начинки, полностью заменяя им сахар. По вкусовым качествам и органолептическим показателям оптимальным образцом являются вафли с дозировкой 0,3 % стевियोзида к массе начинки. Вафли с дозировкой 0,25 % стевियोзида не сладкие, а 0,35 % - оставляют легкое послевкусие.

Установлено, что значения физико-химических показателей опытных образцов вафель со стевियोзидом близки к показателям качества контрольного образца с сахаром. Кроме того, исследуемые образцы вафель соответствуют требованиям, указанным в ГОСТ 14031-68 на вафельные изделия. Проведенные исследования показали, что замена сахара на стевियोзид позволяет получить вафли высокого потребительского

качества по своей сладости, не уступающие контрольному образцу.

На наш взгляд это перспективное направление в создании кондитерской продукции сбалансированного состава, т.к. применение данного сырья в производстве вафель дает возможность не только снизить их калорийность, улучшить вкус, но и значительно увеличить их биологическую и пищевую ценность.

ПРОБЛЕМЫ АВТОМАТИЗАЦИИ ПРЕДПРОЕКТНЫХ РАБОТ ПРИ СОЗДАНИИ САПР ШВЕЙНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Тенгузова Н.А.

*Омский государственный институт сервиса
Омск, Россия*

Одной из задач создания системы автоматизированного проектирования швейных изделий является автоматизация предпроектных работ. Данная стадия включает определение исходных данных для построения чертежей конструкции, а именно: размерных признаков фигуры человека, на которую будет проектироваться изделие и композиционных прибавок к горизонтальным и вертикальным участкам конструкции.

В существующих системах автоматизированного проектирования, таких как «Леко», «Стаприм», «Грация», «Ассоль» и другие [1], большинство операций по определению исходных данных осуществляет конструктор, субъективно, на основе своего личного опыта и интуиции.

При массовом производстве швейных изделий размерные признаки определяют по таблицам отраслевых стандартов [2, 3] в соответствии с рекомендуемыми для данной модели размерами и полнотными группами. На предприятиях по изготовлению индивидуальных заказов размерные признаки определяют для каждой из фигур измерительным способом.

Следует отметить, что существуют специализированные базы данных размерных признаков, большинство которых основано на данных отраслевых стандартов 80-х годов, однако во всем мире размерная типология пересматривается через каждые 15 лет, так как за этот период в результате процесса акселерации происходит изменение размеров, пропорций и форм тела человека. Учитывая то, что с момента последних обмеров прошло почти 30 лет, в 2001-2003 годах в Центральном научно-исследовательском институте швейной промышленности было проведено антропометрическое обследование населения и разработаны проекты антропометрических стандартов. Новые базы данных размерных признаков еще не разработаны.

С развитием информационных технологий стало возможным определение размерных признаков бесконтактными методами [4]. Однако эти