

позволит потребителям лакомиться сладким с пользой для здоровья.

В настоящее время нами разработана рецептура нескольких видов зефира со свекольным порошком и ведется отработка технологии его производства на Новгородской кондитерской фабрике.

ПРОИЗВОДСТВО СПОРТИВНЫХ НАПИТКОВ С ВИТАМИНАМИ И МИНЕРАЛЬНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ

Рябкова Е.О.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

По единодушному мнению производителей, российский рынок функциональных напитков находится в стадии динамичного роста. Основными игроками на рынке являются мультинациональные компании. Динамика роста данного сегмента будет соответствовать 20–25% в год.

По назначению функциональные напитки можно разделить на напитки общего и специального назначения. К функциональным напиткам специального назначения можно отнести напитки для спортсменов, энергетические, диетические, для детей и другие. Их основные функции – восполнение затраченных питательных веществ (восстановление водно-солевого баланса), возобновление сил после активных физических нагрузок, стимулирование работы мозга за счет большого количества аминокислот и фосфолипидов.

Новгородское предприятие ОАО «Дека» специализируется на выпуске таких безалкогольных напитков, как квас и минеральная вода. Однако спрос на эти напитки возрастает только в теплое время года. В остальной период предприятие работает далеко не на полную мощность. Внедрение в производство функциональных напитков позволит решить на предприятии проблему сезонности, так как они в большей степени ориентированы на группу людей, занимающихся спортом или тяжелой физической деятельностью, и спрос на них никак не зависит от времени года.

Для предприятия предлагается следующий ассортимент спортивных напитков: напитки со вкусом манго, черники и клубники, обогащенные минеральными добавками лактат кальция, фосфат натрия и цитрат магния; витаминами группы В и аскорбиновой кислотой. В их состав входит также L-карнитин – аминокислота, принимающая участие в обмене жирных кислот, и микроэлемент хром, регули-

рующий обмен жирных кислот и холестерина. На предприятии ОАО «Дека» имеются все возможности для производства спортивных напитков.

ДИЕТИЧЕСКИЙ ХЛЕБ

Савельева Т.А.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого
Великий Новгород, Россия*

Хлеб и хлебобулочные изделия относятся к продуктам повседневного спроса. Сейчас на российском рынке хлеба присутствует как традиционные виды хлеба – черный, белый, круглый, батон и буханка, так и формирующаяся в последние годы премиальная категория – хлебобулочные изделия с ограниченным сроком хранения, содержанием минералов и органических элементов, низкокалорийные сорта и т.п. Из новейших тенденций развития хлебного рынка эксперты называют рост интереса к производству обогащенных и лечебно-профилактических продуктов, интерес к которым возрастает с каждым годом. Несмотря на это, сейчас производство хлеба и хлебобулочных изделий с полезными добавками, в том числе и "премиум" сортов, в нашей стране развито недостаточно. Расширение ассортимента хлебобулочных изделий диетического и профилактического назначения, в т.ч. с йодом, витаминно-минеральными препаратами, белковыми обогатителями, с пищевыми волокнами необходимо, в первую очередь, для лиц тяжелых и вредных профессий, спецконтингента.

В проекте (руководитель работы профессор Глущенко Н.А. <http://www.famous-scientists.ru/2084>) предусмотрена разработка трех видов диетического хлеба:

1. **Хлеб «Семечка».** Хлеб из пшеничной муки с пищевой добавкой: соевые хлопья, семя подсолнечника, пшеничная мука грубого помола, солодовая мука, соль, растительные жиры, аскорбиновая кислота.

2. **Хлеб «Тыквенное семечко».** Хлеб из пшеничной муки с пищевой добавкой: соевые хлопья, тыквенные семечки, ржаная мука, солодовая мука, соль, растительные жиры, аскорбиновая кислота.

3. **Хлеб «Морской».** Хлеб из пшеничной муки с пищевой добавкой: соевые хлопья, сушеная морская капуста, пшеничная мука грубого помола, соль, растительные жиры, аскорбиновая кислота.

Семена подсолнечника содержат большое количество масла (до 55%), в состав которого входят глицериды пальмитиновой, стеа-