

(преимущественно синтетические полимеры) и различных вкусовых и ароматических добавок. За менее чем триста лет своего существования производство этого изделия превратилось в самостоятельную индустрию. Однако, несмотря на свою популярность, все воспринимают данный продукт только как дополнение к пище, обладающее приятным вкусом и способным быстро освежить дыхание после еды. Но, если расширить ассортимент жевательной резинки путем внесения в ее состав функциональных компонентов, мы получим вкусное и по-настоящему полезное кондитерское изделие.

В качестве биологически активной добавки нами выбран селен. Использование данного микроэлемента актуально на сегодняшний день, потому как большая часть территории нашей страны является селенодефицитной. Данные ежегодных исследований подтверждают постоянный недостаток селена в нашем организме: почти все 100% жителей нашей страны испытывают это на себе. Суточная потребность микроэлемента составляет 50–70 мкг. В то время как селен является составным компонентом более 30 жизненно важных биологически активных соединений организм. Наряду с витаминами С и Е, селен – мощный антиоксидант, способствующий усвоению йода. А благодаря низкой химической активности, можно предположить, что микроэлемент не будет взаимодействовать с другими пищевыми добавками жевательной резинки, и наоборот обогатит ее состав, так же, обладая высокой термостабильностью, не разрушится в процессе производства готового изделия.

В дальнейшем нами планируется добавлять селен в глазурь мятной жевательной резинки, потому как это вид резинки является самым популярным среди потребителей. При этом одна упаковка будет восполнять 25–30% суточную потребность. В конечном итоге потребитель получит удовольствие не только от вкуса жевательной резинки, но и восполнит некоторую часть суточного потребления селена.

*Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» НовГУ им. Ярослава Мудрого под руководством профессора Глушенко Л.Ф. (<http://www.famous-scientists.ru/329>).*

### **НОВЫЙ ВИД ПЕЧЕНЬЯ ДЛЯ ЛЮДЕЙ, БОЛЬНЫХ САХАРНЫМ ДИАБЕТОМ**

Миронов В.Н.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: [glf2012@mail.ru](mailto:glf2012@mail.ru)*

Кондитерская промышленность – отрасль, производящая высококалорийные пищевые продукты, содержащие, как правило, большое количество сахара. В России около 3,3 миллионов человек страдают сахарным диабетом. Диабетом

первого типа около 3 миллионов человек и около 300 тысяч диабетом второго типа. По прогнозам к 2025 году количество больных сахарным диабетом увеличится в два раза, а к 2030 с этим диагнозом будет около 500 миллионов человек.

Диабетики – обычные люди, как и мы с вами, и они тоже хотят употреблять в пищу мучные кондитерские изделия. На прилавках магазинов многих городов ассортимент мучных кондитерских изделий для данной категории потребителей не очень широк.

Целью нашей работы является разработка рецептуры и технологии производства печенья с добавлением натурального подсластителя стевियोзида, полученного из растения стевия.

Стевиозид слаще сахара в 25 раз, прекрасно переносит высокие температуры и не теряет своих свойств, при нагреве. Стевия содержит небольшое количество углеводов и в ней отсутствуют белки и жиры; обладает целебными свойствами. Основой для нового продукта может служить затяжное печенье. В отличие от сахарного, оно содержит небольшое количество сахара и жира. В дальнейшем нам необходимо определить этап введения сахарозаменителя и показатели качества готового продукта.

Мы считаем, что предлагаемый продукт будет полезен не только заболевшим людям, но и здоровым, особенно находящимся в группе риска, поэтому потребность в нем будет возрастать.

*Работа выполняется на кафедре «Технология переработки сельскохозяйственной продукции» Новгородского государственного университета имени Ярослава Мудрого под руководством доцента Лантевой Н.Г. (<http://www.famous-scientists.ru/8313>).*

#### **Список литературы**

1. Коновалов И.А. Стевиозид натуральный заменитель сахара и фруктозы на основе экстракта травы стевия // Лавка Здоровья от СЛАВНЫ. [Электронный ресурс] URL: <http://www.foodmarket.spb.ru> (дата обращения 12.11.2013).

### **НОВЫЙ ВИД ДЕЛИКАТЕСНОГО ПАШТЕТА**

Нестеренко А.В.

*Новгородский государственный университет имени Ярослава Мудрого, Великий Новгород, e-mail: [glf2012@mail.ru](mailto:glf2012@mail.ru)*

В настоящее время одна из самых востребованных потребителями «быстрых» закусок из мяса или печени – паштеты. Паштеты бывают абсолютно разными и на Российском рынке представлены в широком ассортименте. В основном этот продукт изготавливают из печени куриной, говяжьей, свиной и т.д., с добавлением субпродуктов, а также из мяса дичи, дорогущих трюфелей, из яиц и грибов. Их производят с добавлениями натуральных ингредиентов: фруктов, орехов, зелени, специй и т.д.

Сегодня потребитель хочет получить высококачественный деликатесный продукт, и готов