



КУБГАУ

Кубанский государственный
аграрный университет

Л. Г. Влащик, О. П. Храпко

**БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ
ДОБАВКА
ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФГБОУ ВО «Кубанский государственный аграрный
университет имени И. Т. Трубилина»**

Л. Г. Влащик, О. П. Храпко

**БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНАЯ ДОБАВКА
ДЛЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

Монография

Краснодар
2025

УДК 664.664
ББК 36.86
В58

Рецензенты:

В. А. Турбин – д-р техн. наук, профессор, заслуженный деятель науки и техники Республики Крым (Крымский Федеральный университет им. В. И. Вернадского);

Н. В. Агеева – канд. техн. наук (Кондитерский комбинат «Кубань»)

В58 Влащик Людмила Гавриловна

Биологически активная добавка для здорового питания :
монография / Л. Г. Влащик, О. П. Храпко ; ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ. – Краснодар : Издательский Дом – Юг, 2025. – 94 с.

ISBN 978-5-91718-781-5

В монографии изложены результаты исследований по разработке технологий производства биологически активной добавки из свекловичного жома и ее применение для производства хлебобулочных изделий. Установлены оптимальные параметры технологического процесса производства пектинового экстракта из свекловичного жома, его дозировки и разработаны рецептуры изделий. Обоснована пищевая и энергетическая ценность обогащенного хлеба.

Издание предназначено для научных работников, аспирантов направления 4.3.3 Пищевые системы, а также для предпринимателей и руководителей предприятий пищевой промышленности.

УДК 664.664
ББК 36.86

ISBN 978-5-91718-781-5

© Л. Г. Влащик, О. П. Храпко, 2025
© ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ, 2025
© Оформление ООО «Издательский Дом – Юг», 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	5
Глава 1. Теоретические и практические аспекты производства биологически активной добавки из свекловичного жома	7
1.1 Современное состояние и перспективы отрасли продуктов здорового питания	7
1.1.1 Современное состояние хлебопекарной отрасли	10
1.1.2 Современные подходы к повышению пищевой ценности пшеничного хлеба	12
1.1.3 Современное состояние рынка производства пектина	19
1.1.4 Пектиновые вещества в хлебопечении	22
1.2 Продукты переработки сахарной свеклы и их использование	24
1.2.1 Характеристика пектина из свекловичного жома как сырьевого компонента	27
1.2.2 Отходы свеклосахарного производства как источники БАД	30
Глава 2. Разработка технологии биологически активной добавки	32
2.1 Исследование качественных характеристик свекловичного жома	32
2.2 Обоснование и выбор технологической схемы получения экстракта из свекловичного жома	38
2.3 Разработка технологии получения БАД из свекловичного жома	44
2.3.1 Влияние вида кислоты на выход ПВ	45
2.3.2 Влияние температуры на выход пектиновых веществ	47
2.4 Исследование качественных характеристик пектинового экстракта из свекловичного жома	49

Глава 3. Разработка рецептуры и технологии хлеба здорового питания с биологически активной добавкой	51
3.1 Научное обоснование выбора ингредиентного состава разрабатываемых хлебобулочных изделий	51
3.2 Разработка технологии производства хлеба с биологически активной добавкой	57
3.3 Изучение влияния пектинового экстракта из свекловичного жома на срок хранения пшеничного хлеба	61
Глава 4. Разработка технологических решений при производстве хлеба здорового питания с биологически активной добавкой	63
4.1 Обоснование и выбор технологической схемы для разрабатываемой продукции	63
4.2 Технологическая схема производства хлеба с пектиновым экстрактом из свекловичного жома	66
Заключение	70
Список литературы	71
Приложения	81