

# СМЕСЬ ПРЯНО-АРОМАТИЧЕСКАЯ «ВРЕМЕНА ГОДА» – «СУЗОРЬЕ»

С учетом тенденций развития глобального рынка пищевых продуктов: - роста использования ингредиентов с функциональными свойствами, полезных для здоровья, который увеличивает потребление продуктов с повышенной биологической ценностью за счет применения натуральных компонентов;

- создания ингредиентов полифункционального назначения, имеющих технологический и обоганительный статус, разработана **смесь пряно-ароматическая «Времена года» – «Сузорье»** для хлебобулочных изделий на основе натуральных растительных компонентов, обладающих иммуномодулирующим действием.

Осуществлен полный инновационный цикл, включающий разработку состава смеси «Сузорье», проведение комплексных исследований, организацию ее промышленного производства, а также создание и производство хлеба «Соната» специалистами УП «УНИТЕХ-ПРОМ БГУ», ГП «Институт биохимии биологически активных соединений НАН Беларуси», филиал ОАО «Берестейский пекарь» Пинский хлебозавод.

Изучено влияние смеси пряно-ароматической «Времена года» – «Сузорье» на газодерживающую способность теста и удлинение сроков годности хлебобулочных изделий из пшеничной муки.

В ГП «Институт биохимии биологически активных соединений НАН Беларуси» проведены медико-биологические исследования иммуномодулирующего действия разработанной смеси на мо-

дели хронической гипокинезии у молодых и старых крыс, а также на модели комбинированного стресса, включающего «ожоговую рану и гипокинезию». Показано, что введение фитокомпозиции увеличивает фагоцитарный индекс (на 17 – 23%) и метаболическую активность (на 35 – 39%) нейтрофилов, улучшает лейкоцитарную формулу крови, повышая содержание количества сегментоядерных нейтрофилов в 1,5 – 2,5 раза.

**Смесь пряно-ароматическая «Времена года»**

– «Сузорье» представляет собой сыпучую смесь на основе имбиря серо-бежевого цвета с пряным запахом. Срок годности смеси с даты изготовления – 12 месяцев. Дозировка 0,1 – 1%.

**Смесь пряно-ароматическая «Времена года» – «Сузорье»** пред-

назначена для реализации и промышленного применения при производстве пищевой продукции, а также для реализации в розничной торговой сети, использования в домашних условиях при изготовлении кулинарных изделий и в готовых блюдах для улучшения их органолептических показателей.

Разработанный

и выпускаемый на филиале ОАО «Берестейский пекарь» Пинский хлебозавод хлеб «Соната» вырабатывается из смеси муки пшеничной первого сорта, муки ржаной хлебопекарной сеяной с добавлением сиропа айвового натурального, смеси пряно-ароматической сухой «Времена года» – «Сузорье», жидкой закваски для хлебобулочных изделий и другого сырья. Вырабатывается подовым и формовым по СТБ 639-95.

**Контактный телефон: +375 (17)367-59-14.**

**Сайт: [www.unitehprom.bsu.by](http://www.unitehprom.bsu.by)**

**Т.А. Мадзиевская, Ю.Н. Романовец, Т.М. Шункевич,  
В.Ю. Надточеева, Л.И. Надольник, З.С. Клименкова**

УНП 190007888

