

Хлебобулочные изделия для функционального питания и их антиоксидантные свойства

© Лапин Анатолий Андреевич,^{1*} Яровой Сергей Анатольевич²
и Полянский Константин Константинович³

¹ Кафедра «Водные биоресурсы и аквакультура». Казанский государственный энергетический университет. Ул. Красносельская, 51. г. Казань, 429991. Россия.
Тел.: (843) 519-42-67. E-mail: lapinanatol@mail.ru

¹ Технологическая лаборатория института органической и физической химии им. А.Е. Арбузова КазНЦ РАН. Ул. Ак. Арбузова, 81. г. Казань, 420088. Республика Татарстан. Россия.
Тел.: (843) 272-73-34. E-mail: lapin@iopc.ru

¹ Факультет технологии продуктов общественного питания института экономики, управления и права. Ул. Московская, 42. г. Казань, 420111. Республика Татарстан. Россия. Тел.: (843) 292-60-27.

² Кафедра «Процессы и аппараты пищевых производств». Воронежский государственный аграрный университет им. К.Д. Глинки. Ул. Мичурина, 1. г. Воронеж, 394087. Россия.
Тел.: (474) 679-33-50. E-mail: serg.yarovoy@mail.ru

³ Кафедра «Технология производства и переработки животноводческой продукции». Воронежский государственный аграрный университет им. К.Д. Глинки. Ул. Мичурина, 1. г. Воронеж, 394087. Россия. Тел.: (847) 355-43-63.

*Ведущий направление; +Поддерживающий переписку

Ключевые слова: хлебобулочные изделия, функциональное питание, суммарная антиоксидантная активность, фруктозо-глюкозный сироп из топинамбура, инулин, инулин из топинамбура, молочная сыворотка.

Аннотация

Исследована суммарная антиоксидантная активность водных вытяжек из сушеного мякиша хлебобулочных изделий с добавками биологически активных веществ, фруктозо-глюкозный сироп из топинамбура, инулина, инулина из топинамбура, молочной сыворотки для получения высококачественных продуктов функционального питания. Выявлены оптимальные количества добавок для получения хлебобулочных изделий с максимальными значениями суммарной антиоксидантной активности.