



Обогащенные хлебобулочные и мучные кондитерские изделия для коррекции структуры питания школьников

Разработчик (e-mail, телефон)

Шепшелев А.А., канд. техн. наук, info@belproduct.com, +375 17 294 35 31;

Колосовская Л.С., texhleba@ihp.com, +375 17 226 77 11

Сроки выполнения

2 кв. 2012 – 1 кв. 2015 гг.

Краткая характеристика

Разработаны технология производства, новые виды хлебобулочных и мучных кондитерских изделий (булочки, кексы, мучные сладости) для школьников, добавки для хлебобулочных и мучных кондитерских изделий («Юность», «Раница»), в состав которых входят витамины, минеральные вещества, пищевые волокна. Изделия обладают профилактическими свойствами, направленными на коррекцию выявленных нарушений пищевого статуса школьников, способствует дополнительному обеспечению организма детей лимитирующими компонентами питания витаминами А, Е, Д, кальцием и магнием и оказывает регулирующее воздействие на их организм, приводя к нормализации обмена веществ, снижению проявлений микросимптомов витаминно-минеральной недостаточности, повышению иммунологической резистентности и уровня антиоксидантной защиты организма, что доказывает эффективность и целесообразность их применения как способа коррекции рациона питания учащихся.

Научно-технический уровень (соответствует мировому, республиканскому)

СНГ

Наличие патента

—

Степень готовности к освоению

Технология внедрена на РУП «Борисовхлебпром» филиал «Молодечненский хлебозавод».

Экономические показатели (затраты на 1 руб. вложенных средств, срок окупаемости)

Срок окупаемости бюджетных средств – 3,8 лет, продукция имеет социальную направленность.

Экспортный потенциал

Страны СНГ.

Импортозамещение

импортный аналог на рынке Республики Беларусь отсутствует.