

АКТУАЛЬНОСТЬ ИССЛЕДОВАНИЯ

В настоящее время избыточный вес, сахарный диабет стали неотъемлемой частью социума. По данным исследования международной исследовательской сети NCD-RisC в сотрудничестве со Всемирной организацией здравоохранения, с 1990 по 2022 год число больных сахарным диабетом в мире выросло в четыре раза и достигло 828 миллионов человек.

Виновником этого стал образ жизни, стрессы и питание, особенно потребление большого количества различных сахаров.

В мире имеется много сахарозаменителей - синтетических и натуральных.

Одним из них является ксилит, который можно получить из кукурузных кочерыжек, лепестков миндаля и берёзовых опилок.

У нас в России ксилит фактически **НЕ ПРОИЗВОДЯТ**. Поэтому актуальность работы в том, чтобы произвести отечественный ксилит из дешевого, экологичного и доступного сырья - берёзовых опилок.

В Технологической лаборатории кулинарного производства на базе Новосибирского колледжа питания и сервиса была разработана рецептура щербета и вафли с использованием ксилита.



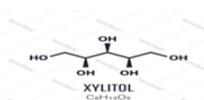
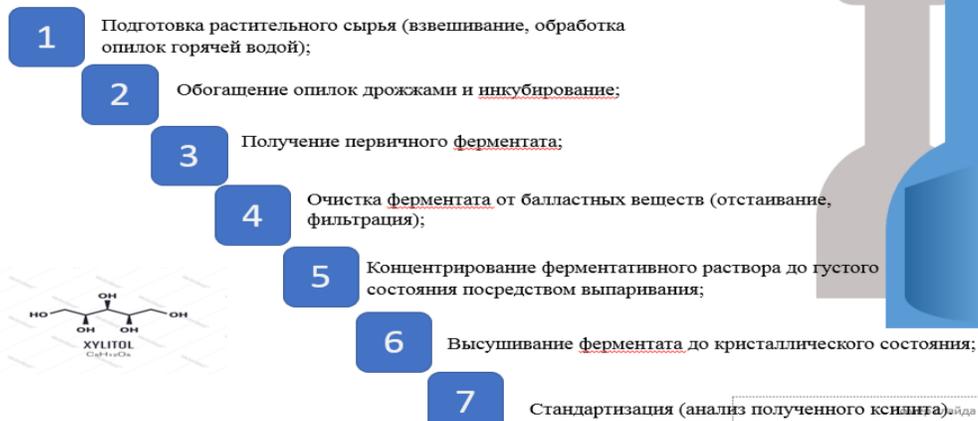
Щербет и вафли

ЦЕЛЬ: получение ксилита путем ферментативного гидролиза берёзовых опилок с использованием пекарских дрожжей и его применение

ЗАДАЧИ:

- изучить литературу;
- изучить качественные и количественные характеристики ксилита;
- получить ксилит из берёзовых опилок;
- применить ксилит при производстве кулинарных изделий;
- провести мониторинг результатов исследования.

Этапы получения ксилита



Реакция карамелизации сахара и ксилита

