

## Печенье с добавкой из лиственницы испекли для форума "Инженеры будущего"

Вкусное и полезное. Более пяти килограммов печенья с уникальной добавкой испекли ученые ИргТУ. Продукция предназначена участникам второго международного промышленного форума "Инженеры будущего-2012".

Особенность выпечки в том, что в муку добавляют арабиногалактан. Это водорастворимый полисахарид, который получают из древесины лиственницы. Он позволяет продукции храниться в полтора раза дольше обычного. К тому же эти же мучные изделия полезны для здоровья. "Уменьшается калорийность, и еще ко всему прочему в них содержится арабиногалактан. Он полезен для организма. Это пробиотик, иммуностимулятор, регулятор обмена веществ", - говорит Екатерина Татарникова, аспирант кафедры химии и пищевой технологии химико-металлургического факультета НИ ИргТУ.

Стоит отметить, что это не первая разработка иркутских пищевиков. Еще одно необычное исследование - хлеб с добавлением исландского мха. На него, кстати, есть патент. Совсем скоро, обещают ученые, все продукты смогут попробовать и иркутяне. В планах - открытие при НИ ИргТУ пекарни. Все необходимое оборудование для нее уже завезли.

Автор: Ольга Волчатова © АС Байкал ТВ НАУКА И ТЕХНИКА, МИР 👁 2635 17.07.2012, 18:37 📄 321

URL: <https://babr24.com/?ADE=107204> Bytes: 1096 / 1096 Версия для печати Скачать PDF

👍 [Порекомендовать текст](#)

Поделиться в соцсетях:

*Также читайте эксклюзивную информацию в соцсетях:*

- [Телеграм](#)

- [ВКонтакте](#)

*Связаться с редакцией Бабра:*

[newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

### НАПИСАТЬ ГЛАВРЕДУ:

Телеграм: [@babr24\\_link\\_bot](#)

Эл.почта: [newsbabr@gmail.com](mailto:newsbabr@gmail.com)

### ЗАКАЗАТЬ РАССЛЕДОВАНИЕ:

эл.почта: [bratska.net.net@gmail.com](mailto:bratska.net.net@gmail.com)

### КОНТАКТЫ

Бурятия и Монголия: Станислав Цырь

Телеграм: [@bur24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [bur.babr@gmail.com](mailto:bur.babr@gmail.com)

Иркутск: Анастасия Суворова

Телеграм: [@irk24\\_link\\_bot](#)

эл.почта: [irkbabr24@gmail.com](mailto:irkbabr24@gmail.com)

Красноярск: Ирина Манская  
Телеграм: @kras24\_link\_bot  
эл.почта: krasyar.babr@gmail.com

Новосибирск: Алина Обская  
Телеграм: @nsk24\_link\_bot  
эл.почта: nsk.babr@gmail.com

Томск: Николай Ушайкин  
Телеграм: @tomsk24\_link\_bot  
эл.почта: tomsk.babr@gmail.com

[Прислать свою новость](#)

### **ЗАКАЗАТЬ РАЗМЕЩЕНИЕ:**

---

Рекламная группа "Экватор"  
Телеграм: @babrobot\_bot  
эл.почта: equatoria@gmail.com

### **СТРАТЕГИЧЕСКОЕ СОТРУДНИЧЕСТВО:**

---

эл.почта: babrmarket@gmail.com

[Подробнее о размещении](#)

[Отказ от ответственности](#)

[Правила перепечаток](#)

[Соглашение о франчайзинге](#)

[Что такое Бабр24](#)

[Вакансии](#)

[Статистика сайта](#)

[Архив](#)

[Календарь](#)

[Зеркала сайта](#)