

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ОВСА ГОЛОЗЕРНОГО ПРОРОЩЕННОГО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Дубина Т.А., Касьянова Л.А., Баитова С.Н.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Кондитерские изделия отличаются высокой питательностью и усвояемостью. Указанные свойства присущи им благодаря использованию для их производства разнообразного по химическому составу и свойствам сырья: сахара, крахмальной патоки, яичных продуктов, муки, жира и т.д.

Производство мучных кондитерских изделий, в частности печенья, является крупным сектором в пищевой промышленности. В настоящее время для производства овсяного печенья применяют овсяную муку. Однако в настоящее время в республике выращивается овес голозерный. Мука, полученная из него, обладает повышенной пищевой ценностью по сравнению с мукой из овса пленчатого. Также в процессе проращивания пищевая ценность зерна овса увеличивается, поэтому целесообразно использовать муку из овса голозерного пророщенного для производства печенья и пряников. В работе рассматривалась возможность использования новых сортов муки из овса голозерного пророщенного для производства овсяного печенья и пряников.

При выпечке печенья проводили замену овсяной муки из овса пленчатого на муку из овса голозерного высшего, первого, второго сортов и муку цельнозерновую. Контролем служило печенье, выпеченное из смеси муки пшеничной высшего сорта и муки из овса пленчатого в количестве 30%.

По органолептическим показателям все образцы печенья из муки из овса голозерного пророщенного не отличаются от контрольного образца и соответствуют требованиям СТБ 966. Влажность печенья составляет 8,4 %...9,7 %, щелочность – 1,2...1,8 град. Намокаемость печенья с добавлением муки из овса голозерного пророщенного несколько ниже намокаемости контрольного образца и составляет 182 %...162 %. По всем органолептическим и физико-химическим показателям качества печенья, выпеченные с добавлением муки из овса голозерного пророщенного, соответствуют требованиям СТБ 966 и ГОСТ 24901.

Кондитерская промышленность Республики Беларусь вырабатывает широкий ассортимент пряников по различным рецептурам, в том числе из смеси муки пшеничной и муки ржаной. Определена возможность замены муки ржаной в количестве 18,8 % на муку из овса голозерного пророщенного. Контролем служили пряники, выпеченные из пшеничной муки первого сорта с добавлением по рецептуре ржаной муки в количестве 18,8 %. Анализ показателей качества пряников показал, что изделия имеют гладкую, ровную поверхность с трещинами независимо от используемого сорта муки. Изделия имеют светло-коричневый цвет. Запах – свойственный данному изделию с запахом корицы. Наибольшая влажность у пряников с добавлением муки второго сорта – 11,2 %. Щелочность не превышает 2 град. Все образцы пряников, выпеченные из муки пшеничной первого сорта и с добавлением муки из овса голозерного пророщенного, отвечают требованиям ГОСТ 15810.

Готовые изделия по показателям качества не уступали образцам, полученным с применением муки из пленчатого овса, а по отдельным показателям даже превышали их. Таким образом, установлена возможность использования муки из овса голозерного пророщенного для производства мучных кондитерских изделий.