

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

Василенко З.В., Федорова И.П., Подобед И.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

В настоящее время ржаную муку стали более широко использовать для производства бисквитов, пирогов, кексов, пряников, лепешек и других мучных кондитерских изделий. Также применение ржаной муки связано с её полезными свойствами для организма человека.

Целью данной работы являлась разработка технологии производства песочного печенья из ржаной муки для расширения ассортимента мучных кондитерских изделий из ржаной муки.

Исследования проводились с печеньем, в состав рецептуры которого входило 100% ржаной муки. В результате проведенных исследований доказана возможность использования ржаной муки при производстве песочного печенья, изучены его органолептические и физико-химические показатели качества.

По органолептическим показателям песочное печенье из ржаной муки отличалось только цветом и вкусом по сравнению с аналогичным печеньем из пшеничной муки. Для улучшения этих показателей качества в рецептуру печенья вводились добавки порошка корицы и какао - порошка в разных количествах к массе ржаной муки. Было определено оптимальное количество указанных добавок, которое обеспечило высокое качество готовых изделий. Оно составило 10% к массе ржаной муки.

В таблице 1 представлены физико-химические показатели качества разработанных образцов песочного печенья из ржаной муки и аналогичного песочного печенья из пшеничной муки.

Таблица 1- Физико-химические показатели качества печенья

| Наименование печенья | Влажность, % | Щелочность, ° | Намокаемость, % |
|----------------------|--------------|---------------|-----------------|
| Из ржаной муки | 6,84 | 1,98 | 109 |
| Из пшеничной муки | 4,6 | 2 | 124,6 |

На основании полученных результатов исследований была разработана технология производства и рецептура песочного печенья из ржаной муки. Было определено оптимальное количество добавок порошка корицы и какао-порошка.

В ходе проведенных исследований установлены технологические режимы выпечки песочного печенья из ржаной муки в пароконвекционной печи Rational: температура 200-210⁰С, влажность камеры 11%, продолжительность 12-14 минут.