

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ФРУКТОВЫХ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАЧИНОК

Казутина Т.Н., Машкова И.А.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время удобные в применении и разные по вкусовым свойствам термостабильные начинки являются самым востребованным наполнителем в кондитерской промышленности.

Применение термостабильных начинок является значительным источником расширения ассортимента и улучшения потребительских свойств разнообразных кондитерских изделий (пряников, печенья, рулетов, кексов и т.д.).

Целью настоящей работы явилась разработка научно обоснованных технологических решений по созданию нового конкурентоспособного ассортимента фруктовых термостабильных начинок, специально предназначенных для производства мучных кондитерских изделий.

Актуальным вопросом технологии производства фруктовых термостабильных начинок является правильный подбор фруктовой части, ее комбинация с сахарами и оптимальный выбор гидроколлоидов, последовательность технологических операций, которые обеспечивают технологичность, качество и конкурентоспособность продукции.

В учебно-исследовательской лаборатории МГУП разработан состав и технология производства термостабильной начинки на основе яблочного пюре. В предлагаемом составе начинки фруктовой термостабильной в качестве фруктового сырья использовалось яблочное пюре, в качестве сахаристого вещества – сахар песок, в качестве структурообразующего компонента – низкоэтарифицированный пектин. Установлена рекомендуемая массовая доля растворимых сухих веществ в готовой фруктовой термостабильной начинке – $64,0 \pm 2,0\%$.

Дальнейшие исследования посвящены усовершенствованию технологии производства фруктовых начинок с целью улучшения термостабильных свойств, что может быть достигнуто за счет введения в рецептурный состав различных гидроколлоидов (пектин, крахмал модифицированный горячего набухания, клетчатка), которые обладают способностью связывать жидкость и придавать конечному продукту необходимую структуру – от текучей пастообразной до плотной, эластичной.

Было изучено влияние вносимого количества гидроколлоидов (от 1,0%, до 10,0% к массе готового полуфабриката), способов их подготовки и введения на различных этапах производства фруктовой начинки на органолептические, физико-химические и термостабильные свойства готового продукта.

В результате проведенных исследований определено оптимальное количество и отработаны способы введения гидроколлоидов, позволяющих не только влиять на потребительские свойства фруктовой термостабильной начинки, ее себестоимость, но и контролировать выход готового продукта.

На основании полученных данных разработана технология производства фруктовой термостабильной начинки на основе яблочного пюре.