

ПОЛУЧЕНИЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

Машкова И.А., Косач Ю.Н.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Особое место среди мучных кондитерских изделий занимают бисквитные полуфабрикаты, доля которых в общем производстве составляет около 30%.

Бисквитный полуфабрикат – это вид кулинарной выпечки, которая отличается воздушностью, нежностью и пористой структурой. Готовят его из бисквитного теста, которое в настоящее время пользуется большой популярностью. Связано это с быстротой приготовления и всегда превосходным результатом при соблюдении некоторых несложных правил. Бисквит используется в основном для изготовления различных видов выпечки, начиная с простых рулетов и заканчивая сложными пирожными и многоярусными тортами.

Бисквитный полуфабрикат обладает высокой энергетической ценностью, при этом изделия имеют недостаточную биологическую ценность, функциональные свойства у традиционных изделий практически отсутствуют [1].

Разработка рецептов мучных кондитерских изделий, в частности, бисквитов с использованием нетрадиционных видов муки, в некоторой степени устранит указанные недостатки, в том числе придадут изделию функциональные свойства.

Оптимальное (здоровое) питание детей является необходимым условием обеспечения их здоровья, устойчивости к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов, и способности к обучению во все возрастные периоды их жизни. В то же время, широкомасштабные эпидемиологические исследования структуры питания и пищевого статуса детей и подростков, проведенные в последние годы специалистами ФГБНУ «НИИ питания» и других медицинских учреждений разных стран, указывают на существенные недостатки в организации питания детей разного возраста [4].

Продукты детского питания и их компоненты должны соответствовать гигиеническим нормативам безопасности и пищевой ценности продуктов детского питания, установленным санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1078—01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» [2,3].

С учетом положений действующих санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, готовые продукты детского питания для детей раннего возраста не содержат:

– ароматизаторов, красителей, стабилизаторов, консервантов, пищевых добавок, за исключением допущенных для производства продуктов детского питания санитарными правилами и нормативами СанПиН 2.3.2.1293–03 «Гигиенические требования по применению пищевых добавок» (постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 18.04.03 № 59, зарегистрировано Министром России 02.06.03, регистрационный номер 4613);

– витаминов и минеральных солей;

– искусственных подслащивающих веществ (сахарозаменителей);

– пряностей, за исключением укропа, петрушки, сельдерея, лука, чеснока, тмина, базилика, сладкого белого и душистого перца, орегано, корицы, кориандра, гвоздики, лаврового листа;

– яичный порошок;

– алкоголь, кофе, ядра ягод и фруктов, кулинарных и кондитерских жиров.

Исходя из данных, представленных выше, можем сделать вывод о том, что целесообразно проводить замену сырья при производстве бисквитных полуфабрикатов с целью повышения пищевой ценности изделий и для того, чтобы бисквитные полуфабрикаты отправлялись на экспорт и соответствовали требованиям к детскому питанию в данной стране.

Таким образом, повысить пищевую ценность бисквитного полуфабриката можно за счет использования нетрадиционных видов муки таких как пшеничной муки первого и второго сорта, ржаной сеяной муки. Таким образом, в бисквит вносится большее количество белка с улучшенным спектром аминокислот, что повышает питательную ценность продукта. Бисквит на основе пшеничной муки первого и второго сорта, ржаной сеяной муки уступает пшеничному лишь в цвете мякиша. Проводились исследования и были определены оптимальные технологические параметры изготовления бисквитного полуфабриката из нетрадиционных видов муки и разработаны рецептуры. Полученные бисквитные полуфабрикаты отвечали требованиям для данных изделий.

Дальнейшие исследования проводились с соблюдением всех требований для детского питания предъявляемые в нашей республике и в Российской Федерации.

По результатам проведенных исследований разработаны оптимальные рецептуры бисквитного полуфабриката, ориентированы на питание детей с использованием сухого молока и яиц куриных. Установлена дозировка крахмала кукурузного в количестве 10 % от массы муки пшеничной первого и второго сорта.

Литература

1. Технология и оборудование для производства мучных кондитерских изделий: пособие / В. А. Шаршунов и др. – Минск: Мисанта, 2015. – 991 с.

2. Санитарные правила и нормы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»: СанПиН 2.3.2.1078-01. Введ. 14.11.2001. – Москва: утв. Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации, 2002. – 65 с.

3. Технический регламент таможенного союза «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»: ТР ТС 027/2012. Введ. 15.06.2012. – ЕС: принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии, 2013. – 35 с.

4. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах. Методические рекомендации: МР 2.4.5.0107-15. – Введ. 12.11.15. – М.: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2016. – 14 с.