

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ЗАКУСОЧНЫХ СУХАРИКОВ

Печонко А.А.

Научный руководитель – Гуляев К.К., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

В настоящее время сухарики являются одним из важных компонентов рынка снежков. Сухарики – это лакомство, продукты для быстрого утоления голода, лёгкого перекуса между основными приёмами пищи. Популярности продукта способствует невысокая стоимость и удобная упаковка. Этот товар пользуется высоким спросом у потребителей. Хлебные сухарики – это практически универсальный продукт, который одинаково любят как дети, так и взрослые.

Ассортимент соленых сухариков более-менее разнообразен, сладких же практически нет.

Целью работы являлось совершенствование технологии производства сладких закусочных сухариков.

Технология производства включает в себя несколько этапов: резка, сушка (обжарка), нанесение вкусо-ароматических добавок, выдержка, упаковка.

Одним из главных технологических параметров при производстве сухариков является сушка. Поэтому в работе считали необходимым установить оптимальные параметры (температуру и продолжительность) сушки. Контроль качества готовых сладких сухариков осуществляли по органолептическим показателям и намокаемости.

В ходе эксперимента было установлено, что оптимальной температурой сушки является 190°C. Далее в работе устанавливали оптимальное время высушивания продукта (данные представлены на рисунке 1).

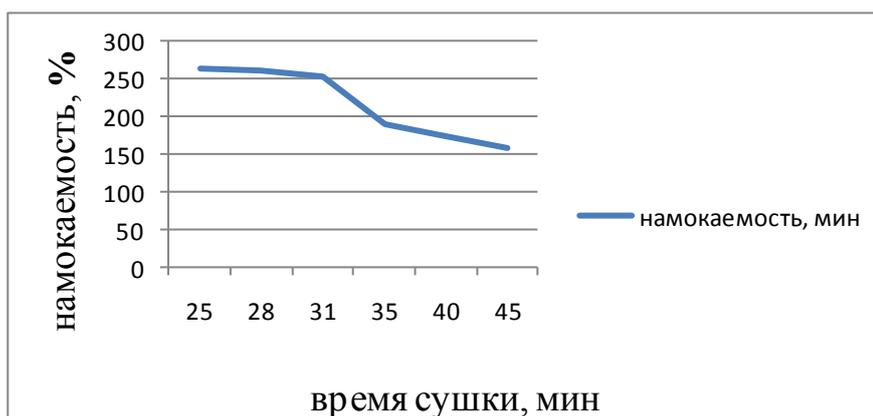


Рисунок 1 – Влияние продолжительности сушки на намокаемость сухариков.

Согласно полученных данных оптимальными параметрами сушки являлись: температура 190°C, продолжительность высушивания 25-30 минут. В этом случае готовые сухарики имеют нужный хруст и цвет.