

СОЗДАНИЕ МОЛОЧНОЙ НАЧИНКИ ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Самохина А.А.

**Научный руководитель – Машкова И.А., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Различные виды начинок являются в настоящее время самым востребованным наполнителем в хлебопекарной и кондитерской промышленности. Использование молочных начинок является источником расширения ассортимента пряников, разных видов печенья, кексов, рулетов и других мучных кондитерских изделий. Молочные начинки используются в качестве сырья для выпечки (булочки, круассаны, пирожки и т.д.), в кондитерской промышленности (торты, пирожные, рулеты). Обычные фруктовые продукты (повидло, джем, варенье) при термообработке кипят, вытекают, подгорают, впитываются в тесто. Несомненный интерес для кондитерского производства представляют молочные начинки, которые лишены данных недостатков.

Увеличение объемов потребления молока сгущенного с сахаром и уваренного сгущенного молока в кондитерской и хлебопекарной промышленности привлекло интерес производителей к данному виду продукции, однако белорусские предприятия используют молочную начинку зарубежных производителей в виду отсутствия данного полуфабриката отечественного производства.

Изучив литературные источники по данной теме можно сделать вывод, что наиболее изучены фруктовые термостабильные начинки. Целью данной работы является создание молочной начинки для нанесения ее на поверхность, а также внутрь кондитерских изделий и чтобы она обладала термостабильными свойствами.

На первом этапе исследовательской работы изучался рынок молочных начинок, а также существующие рецептуры, процесс производства, качественная оценка молочных начинок. Для оценки приготовленной молочной начинки пользовались органолептическими, а также физико-химическими методами: измерение массовой доли сухих веществ рефрактометрическим методом, определение термостабильных свойств при температуре 220°C в течение 10 минут, измерение массовой доли редуцирующих веществ. В изготавливаемых образцах варьировалось количество молока сгущенного, патоки, а также вносились различные компоненты (карбоксиметилцеллюлоза, клетчатка). Было установлено влияние данных гидроколлоидов на свойства молочной начинки, а также на оптимальные параметры изготовления начинки.

Дальнейшая работа будет заключаться в подборе оптимальных количеств влагоудерживающих компонентов, позволяющих получить молочную начинку с наилучшими органолептическими и физико-химическими показателями качества.