

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ОВСА ГОЛОЗЕРНОГО ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Касьянова Л.А., Дубина Т.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Кондитерские изделия отличаются высокой питательностью и усвояемостью. Указанные свойства присущи им благодаря использованию для их производства разнообразного по химическому составу и свойствам сырья: сахара, крахмальной патоки, яичных продуктов, муки, жира и т.д.

Производство мучных кондитерских изделий, в частности, печенья, является крупным сектором в пищевой промышленности. Мука из овса голозерного характеризуется повышенной пищевой ценностью. В связи с этим рассматривалась возможность использования новых сортов муки из овса голозерного для производства овсяного печенья.

При выпечке печенья проводили замену муки из овса пленчатого на муку различных сортов из овса голозерного. Контролем служило печенье, выпеченное из смеси муки пшеничной высшего сорта с добавлением 30 % муки из овса пленчатого.

Анализ органолептических показателей качества готовых изделий показал, что печенье имеют округлую форму, без вмятин и повреждений края, светло-коричневый цвет, разрыхленную структуру. Вкус и запах печенья свойственный данному виду изделий. По органолептическим показателям все полученные образцы печенья не отличаются от контрольного образца и соответствуют требованиям ТНПА.

Влажность изделий с добавлением муки высшего и первого сортов практически не изменяется, намокаемость находится на одном уровне с контрольным образцом.

При добавлении муки второго сорта и муки обойной влажность изделий увеличивается (на 1,2 % – 1,3 %), намокаемость несколько ниже изделий, выпеченных с добавлением муки высшего и первого сортов, и составляет 168 % – 177 %, однако эти значения выше установленных ГОСТ 24901 (более 150 %). Щелочность изделий находится в пределах 0,8–1,2 град. По всем физико-химическим показателям печенье, полученное с добавлением муки из овса голозерного, соответствует требованиям ТНПА.

Также определена возможность замены муки ржаной в соответствии с рецептурой на муку из овса голозерного при выпечке пряников. Контролем служили пряники, выпеченные из пшеничной муки первого сорта с добавлением ржаной муки в количестве 18,8 %.

Пряники, выпеченные с добавлением муки из овса голозерного, имели круглую форму, светло-коричневый цвет, рыхлую пористую структуру, без следов непромеса. По органолептическим показателям все полученные образцы не отличались от контрольного и соответствовали требованиям ТНПА. Влажность и щелочность пряников находятся на одном уровне с контрольным образцом и соответствуют требованиям ТНПА.

Таким образом, все образцы мучных кондитерских изделий – печенья и пряников, выпеченные с добавлением муки новых сортов муки из овса голозерного, соответствуют требованиям ТНПА и характеризуются хорошими потребительскими свойствами. Следовательно, мука из овса голозерного может быть использована для производства мучных кондитерских изделий повышенной пищевой ценности.