

## **ВЛИЯНИЕ СЫРЬЕВЫХ КОМПОНЕНТОВ НА СВОЙСТВА ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАЧИНОК**

**Казутина Т.Н.**

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

Практическое внедрение технологичных и наукоемких разработок, связанных с созданием термостабильных начинок требует комплексного, системного подхода и реализации ряда мероприятий и задач, решение которых является необходимым для расширения ассортимента мучных кондитерских изделий и повышения качественного уровня их производства.

В учебно-исследовательской лаборатории МГУП разработана рецептура и технология термостабильной начинки на основе яблочного пюре, полученного из местного сырья, произрастающего в Могилевской области. Обычно для термостабильных начинок в качестве фруктового сырья используют плоды и ягоды – свежие или свежемороженые, иногда в виде пюре. От качества пюре во многом зависят свойства начинки, ее вкус, цвет и запах. Поэтому в технологии производства начинок особое внимание уделяется химическому составу и показателям качества фруктового сырья. В результате проведенных исследований установлено, что для производства термостабильной начинки рекомендуется использовать яблочное пюре с массовой долей сухих веществ не менее 10%, уровнем рН не ниже 3,3 и массовой долей пектина не менее 9,4% в пересчете на сухие вещества.

Дальнейшие исследования посвящены усовершенствованию состава и способа производства фруктовой начинки с целью улучшения ее термостабильных свойств, что может быть достигнуто за счет введения в рецептурный состав дополнительных влагоудерживающих компонентов. На основе литературных данных, исходя из технологических и экономических соображений, в качестве влагоудерживающих компонентов были изучены: карбоксиметилцеллюлоза (КМЦ), манная крупа, яблочные выжимки, крахмал модифицированный, крахмал кукурузный, исследованы их органолептические свойства (внешний вид и цвет) и физико-химические показатели (массовая доля растворимых сухих веществ (СВ)). Вносимый влагоудерживающий компонент, позволяет не только контролировать выход фруктовой термостабильной начинки, но и влиять на потребительские свойства готового продукта, его себестоимость. Изучено влияние сырьевых компонентов на органолептические, физико-химические показатели качества и термостабильные свойства начинок, определены оптимальные соотношения смешиваемых рецептурных компонентов (яблочного пюре, сахара-песка, структурообразующего компонента, влагоудерживающего компонента, кислоты лимонной), входящих в состав фруктовой термостабильной начинки. Исследовано влияние технологических параметров приготовления термостабильной начинки.

Исходя из полученных данных, были проведены пробные лабораторные выпечки мучных кондитерских изделий открытого типа с начинкой.

Дальнейшие исследования будут направлены на изучение органолептических, физико-химических показателей качества начинки при хранении мучных кондитерских изделий открытого типа в естественных условиях.