

РЕЗУЛЬТАТЫ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ ПРОДУКТОВ ПОМОЛА В ПРОИЗВОДСТВЕ РИСОВОЙ МУКИ

Харкевич Л.Ю.

Научный руководитель – Харкевич В.Г., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Известно, что рисовая мука является источником ценных природных микроэлементов, витаминов и минеральных веществ, это делает её полезной не только для питания взрослых, но и детей. Являясь одним из немногих пищевых продуктов не содержащим глютена, её используют в качестве продукта питания для аллергиков.

Сегодня спектр применения рисовой муки достаточно широк. Она, например, используется как при производстве мясных продуктов, так и в качестве связующего средства в приготовлении теста, её включают в состав различных десертов, кремов, печенья, пирогов, бисквитов и т.д.

Пищевая и энергетическая ценность рисовой муки представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Пищевая и энергетическая ценность рисовой муки в 100 г

	Пищевая ценность, г	Калорийность, ккал	Энергетический баланс, %
Белки	8	32	8,8
Жиры	1	9	2,5
Углеводы	81	324	88,7

Для получения рисовой муки проводили измельчение высушенного полированного риса в дезинтеграторе. Качество полученной муки оценивали методом ситового анализа. Результаты помола представлены на рисунке 1.

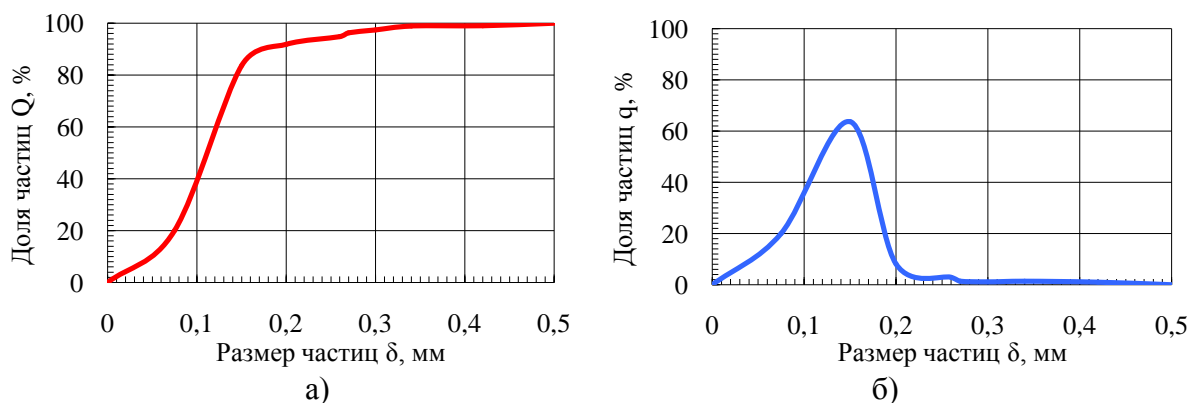


Рисунок 1 – Интегральная (а) и дифференциальная (б) кривые распределения частиц по размерам

Качество рисовой муки удовлетворяет требованиям ГОСТ Р 53495-2009. Максимальный размер частиц готового продукта не превышает размер 0,42 мм, средний размер фракции составляет 120 мкм, остаток на сите № 27 составляет 1,8%.