

## **РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СУХОЙ ПОЛИКОМПОНЕНТНОЙ СМЕСИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЧИПСОВ**

**Томашов В.А., Лисецкая А.В., Гордынская А.Н.  
Научный руководитель – Гуринова Т.А., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Перспективным направлением развития пищевой промышленности Республики Беларусь является производство снековой продукции повышенной пищевой ценности. Особое место в структуре этого сегмента занимают чипсы. В настоящее время большинство полезных снеков поставляют из стран ближнего и дальнего зарубежья, и за счет расходов на транспортировку они имеют значительную стоимость. Кроме того, эти чипсы зачастую содержат в своем составе стабилизаторы, ароматизаторы, усилители вкуса и аромата. Снижение себестоимости продукции можно достичь путем разработки и внедрения новых рецептов с использованием не менее качественного отечественного сырья и без внесения пищевых добавок.

При разработке математической модели с целью совершенствования рецептуры зерновых чипсов и оптимизации компонентного состава смеси и статистической обработки полученных данных была использована универсальная статистическая графическая система STATGRAPHICS Plus 5.0. Управляемыми факторами, влияющими на качество готовых чипсов, приняли основные рецептурные компоненты: рисовая мука, соевая мука, картофельные хлопья и модифицированный крахмал. Критериями оценки влияния выбранных факторов использовались следующие показатели: влажность готового продукта, суммарная балльная оценка, прочность, обуславливающая хруст чипсов.

По результатам проведенного анализа критериев оценки был осуществлен перевод управляемых факторов в стандартизированный масштаб, а также была проведена статистическая обработка экспериментальных данных. Получены уравнения регрессии, адекватно описывающие зависимость исследуемых показателей качества чипсов от соотношения компонентов рецептурного состава.

С целью повышения пищевой ценности сухой поликомпонентной смеси для изготовления чипсов рекомендуется внесение в её состав овощных порошков. Дальнейшие исследования направлены на изучение их влияния на структурно-механические и вкусовые свойства готового изделия.