

## **ВЛИЯНИЕ ГРАНУЛОМЕТРИЧЕСКОГО СОСТАВА НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ**

**Сорока Е.А.**

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,  
Гуляев К.К., старший преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Панировка-это равномерное нанесение перед жаркой различных продуктов или кулинарных изделий в панировочных смесях для образования хрустящей корочки и сохранения сочности блюда.

Для панирования используют: панировочные сухари, смеси панировочных сухарей с пряностями, муку, кокосовую стружку, кукурузные хлопья, манную крупу и т.д.

Панировка должна представлять собой тонкий, равномерный слой по всей поверхности продукта.

Целью работы было определение гранулометрического состава панировочных сухарей, при котором они обладали хорошей влагосвязывающей и влагоудерживающей способностями, равномерно наносились на панируемый продукт.

В качестве объектов исследования были взяты образцы панировочных сухарей: «Могилевские», «Бобруйские», «Гомельские». Все они соответствовали требованиям ТНПА для панировочных сухарей (органолептические показатели, влажность, кислотность в пересчете на сухое вещество, крупность помола).

В ходе проведения эксперимента было установлено, что оптимальной водосвязывающей и водоудерживающей способностями обладают панировочные сухари крупностью 0,7 мм (водосвязывающая способность 5,2 см<sup>3</sup>/г, водоудерживающая способность 19%). Уменьшение размера частиц ведет к ухудшению показателей водосвязывающей и водоудерживающей способностей, панировочные сухари большего размера хуже удерживаются при панировке изделий и особенно при их тепловой обработке. Данная тенденция прослеживалась у всех образцов, вырабатываемых на различных хлебозаводах.

Таким образом, можно сделать вывод о том, что при производстве панировочных сухарей следует учитывать размер для производства продукции высокого качества.