

ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ МЕСТНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ТЕРМОСТАБИЛЬНЫХ НАЧИНОК

Новожилова Е.С., Машкова И.А., Семейко Н.И.
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь

В связи с повышающимся спросом на хлебобулочные и мучные кондитерские изделия с начинками, отечественные и зарубежные поставщики предлагают широкий ассортимент различных наполнителей. Сегодня на белорусском рынке сформировался устойчивый спрос на термостабильные фруктовые начинки – полуфабрикаты со слаботжелированной, легкоперемешиваемой и сохраняемой во время тепловой обработки структурой.

Обычно для термостабильных начинок в качестве фруктового сырья используют плоды и ягоды – свежие или свежемороженые, иногда в виде пюре. По сравнению с целыми плодами и ягодами фруктовое пюре более транспортабельно и удобно для составления рецептурных смесей, перемешивания и тепловой обработки, а яблочное пюре к тому же обладает хорошей студнеобразующей способностью.

В настоящей работе оценивали органолептические свойства, физико-химические показатели и технологические достоинства четырех образцов яблочного пюре, полученных из местного сырья, произрастающего в Могилевской области, с целью установления возможности их использования для производства термостабильных начинок на предприятиях РУПП «Могилевхлебпром». При проведении исследований использовали стандартные методики анализа.

При органолептической оценке все исследуемые образцы яблочного пюре представляли собой равномерно протертую массу однородной консистенции, светло-коричневого цвета, приятного кисло-сладкого вкуса, свойственного местным сортам яблок, без постороннего запаха.

Физико-химические показатели качества всех образцов яблочного пюре соответствовали требованиям СТБ 416 (таблица 1).

Таблица 1 – Физико-химические показатели качества яблочного пюре

Наименование показателя	Значение показателя в образцах яблочного пюре			
	1	2	3	4
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	13,2±0,2	12,4±0,2	11,8±0,2	10,9±0,2
Титруемая кислотность, град	5,8±0,2	5,4±0,2	5,2±0,2	5,4±0,2
Титруемая кислотность в пересчете на яблочную кислоту, %	0,39±0,02	0,36±0,02	0,35±0,02	0,36±0,02
pH	3,35±0,01	3,35±0,01	3,34±0,01	3,38±0,01
Массовая доля пектиновых веществ в пересчете на сухие вещества, %	39,4±0,3	27,1±0,2	11,8±0,1	27,5±0,2

При изучении технологических достоинств образцы яблочного пюре № 1 и 4 за счет высокого содержания пектиновых веществ и оптимальной кислотности образовывали студни с достаточной упругостью, хорошим отлипанием, легкостью выборки из формы, хорошей способностью сохранять форму и были рекомендованы для получения термостабильных фруктовых начинок на предприятиях РУПП «Могилевхлебпром».