

## **ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ГАЛЕТ НА ХИМИЧЕСКИХ РАЗРЫХЛИТЕЛЯХ**

**Машкова И.А., Вислоухова С.Н.**

**Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

**Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси  
по продовольствию  
г. Минск, Республика Беларусь**

Среди мучных кондитерских изделий в отдельную группу выделяют галеты. Они отличаются длительным сроком хранения, низким содержанием жира и сахара. На сегодняшний день в Республике Беларусь галеты не производятся.

Галеты изготавливают из дрожжевого теста опарным, безопарным способом или на эмульсии. Традиционная опарная технология предусматривает брожение опары и теста в течение длительного времени (10-12 ч), что значительно усложняет технологический процесс и увеличивает его продолжительность, при этом возникает необходимость в дополнительном оборудовании и производственных площадях. Поэтому не все кондитерские фабрики могут позволить себе традиционную технологию.

В настоящее время повышается спрос населения на продукты «здорового» питания, т. е. с низким содержанием сахара и жира, не содержащие дрожжи.

В связи с этим перспективным является разработка способа изготовления галет, который предусматривает использование для разрыхления теста химических разрыхлителей взамен дрожжей. Отличием данного способа от традиционного является отсутствие стадии брожения опары и теста.

В качестве контрольного образца приняты галеты «Поход», изготовленные опарным способом.

При изготовлении галет важно получить тесто с определёнными реологическими характеристиками, обеспечивающими процесс его ламинирования и формования, что определяет качество готовых изделий, а именно - слоистую структуру, равномерную пористость, высокую намокаемость.

При проведении исследований в рецептуру галет взамен дрожжей внесены химические разрыхлители (сода питьевая и углеаммонийная соль) и ферментный препарат протеолитического действия. Проведены выпечки образцов галет с различными параметрами приготовления теста: влажность теста изменяли от 36% до 42 % с интервалом 1 %, продолжительность ферментации теста - от 30 до 180 мин. с интервалом 30 мин. Ферментацию теста проводили при температуре 20 – 22 °С.

Оценку качества галет проводили по органолептическим показателям (вкус, состояние поверхности, вид в изломе) и физико – химическим показателям (влажность, намокаемость). Установлено, что оптимальными параметрами процесса приготовления теста для галет на химических разрыхлителях с добавлением ферментного препарата, при которых обеспечивается получение галет с показателями качества, соответствующими требованиям ТНПА и не уступающими значениям контрольного образца, являются влажность теста 38 % и продолжительность ферментации 90 мин.

Полученные результаты свидетельствуют о возможности изготовления галет на химических разрыхлителях.