

## **ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИЗГОТОВЛЕНИЯ «МЯГКИХ» ВАФЕЛЬ НА ХЛЕБОПЕКАРНЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ**

**Машкова И.А., Павлова А.В., Самохина А.А.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Ассортимент кондитерских изделий, вырабатываемых в Беларуси, весьма разнообразен и благодаря хорошей усвояемости, высокой калорийности может удовлетворять практически любые запросы и вкусы населения. В последние годы рынок кондитерской продукции стабильно развивается благодаря расширению производства новых видов продукции, улучшению ее качества, использованию прогрессивных упаковочных материалов.

В условиях глобализации товарных рынков и роста конкуренции между ведущими кондитерскими компаниями и фирмами за рынки сбыта идет непрерывное насыщение сферы торговли принципиально новыми видами товаров с набором более ценных потребительских свойств. В последнее время среди группы вафельных изделий появился новый продукт – «мягкие» вафли. «Мягкие» вафли относятся к эксклюзивным кондитерским изделиям. Благодаря своему составу при правильной упаковке они пригодны к длительному хранению.

В настоящее время остро стоит вопрос о разработке рецептуры и нахождении оптимальных параметров для производства «мягких» вафель на хлебопекарных предприятиях Республики Беларусь.

Проведен обзор литературных источников по изучению особенностей различных видов вафельных изделий, выпекаемых на предприятиях общественного питания, в частных пекарнях и на крупных производствах. Они различаются внешним видом, вкусом и способами приготовления. Исследованы сырьевые компоненты, особенности производства «мягких» вафель на современных предприятиях, упаковка.

В ходе проведения экспериментальных исследований производится поиск диапазона внесения основных сырьевых компонентов (мука, сахар, жировые компоненты, яйцопродукты) для получения мягких вафель. В ходе контрольных выпечек изучен вопрос о влиянии рецептурных компонентов и технологических параметров производства на органолептические и физико-химические показатели мягких вафель, осуществляется сравнительное исследование реологических свойств получаемых контрольных образцов. Для оценки качества применяется метод определения показателей качества пористых пищевых сред с помощью ЭВМ и специально разработанная балльная оценка качества мягких вафель.

Одним из основных путей совершенствования технологии изделий является направленный выбор сырья и упаковочных материалов, препятствующих процессам ухудшения органолептических и физико-химических показателей качества изделий в процессе хранения: окислительной, микробиологической порче, черствению, изменению интенсивности и характера вкуса и запаха. Проводятся исследования по увеличению сроков годности мягких вафель путем добавления влагоудерживающих агентов (сорбитовый сироп, патока, фруктоза). Изучается изменение влажности изделий, приготовленных из различных видов муки в ходе хранения.

Полученные рецептуры на «мягкие» вафли позволят расширить ассортимент мучных кондитерских изделий белорусского производства.