

ВЛИЯНИЕ СОЛОДА ЯЧМЕННОГО НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА КЕКСОВ

Василенко З.В., Фёдорова И.П.

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

Современная пищевая продукция, несмотря на её многокомпонентность и исключительное разнообразие химической природы и состава ингредиентов, представляет собой систему с единой внутренней структурой и конкретными потребительскими и физико-химическими свойствами. Создание таких необходимых свойств и структуры продуктов возможно только при использовании пищевых добавок с заданными технологическими функциями.

В последнее время белый солод ячменный ферментированный широко используется для производства мучных кондитерских изделий профилактического и диетического назначения. Продукция, выработанная с добавлением солода, оказывает позитивное воздействие на здоровье человека благодаря ценным питательным веществам, содержащимся в белом солоде: белкам, аминокислотам, углеводам, витаминам, минеральным веществам, ферментам и другим биологически активным веществам. Кроме того, белый солод обладает приятным вкусом и ароматом.

В настоящей работе стояла задача - определение возможности использования белого солода ячменного при производстве кексов для расширения ассортимента мучных кондитерских изделий функционального назначения. В ходе исследований изучалась возможность введения в кексовое тесто добавки солода белого, определялась зависимость основных качественных показателей готовых кексов от вида и количества введенной добавки.

В результате проведенных исследований было установлено, что введение в кексовое тесто добавки белого ячменного солода в количестве от 10% до 20% к массе муки кексы получались пышные, рыхлые и с ярко выраженным сладким вкусом. Вместе с тем проводились исследования по изучению возможности снижения содержания сахара и заменой его на равное количество белого солода при производстве кексов. Исследованы основные органолептические (внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус) и физико-химические (влажность и щелочность) показатели качества контрольного образца и образцов с добавкой солода в количестве 5%, 10%, 15%, 20%, 30% к массе муки. Наилучшие характеристики качества были получены у образца с содержанием белого солода в количестве 15% к массе пшеничной муки. Кроме того, было установлено, что введение в кексы оптимального количества солода замедляет процесс черствения при хранении. На следующем этапе была показана возможность снижения содержания изюма в рецептуре кекса на 5 г. На заключительном этапе исследований уточнены технологические режимы выпечки кексов.

Таким образом, в результате исследований разработана рецептура и технология приготовления кекса с пониженным содержанием сахара.