

ГЛАЗИРОВАННЫЕ СУХИЕ ЗАВТРАКИ ДИЕТИЧЕСКОГО НАЗНАЧЕНИЯ**Василевская М.Н.****Научный руководитель – Тихонович Е.Ф., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь**

Сухие завтраки диетического назначения предназначены, главным образом, для питания людей, нуждающихся в низкобелковой диете, и представляют собой продукт, полученный на основе нативных крахмалов при использовании «горячей» экструзии. Эти продукты пользуются повышенным спросом у детей и подростков, так как характеризуются хорошими потребительскими и вкусовыми свойствами, не требуют дополнительной кулинарной обработки.

Нами была установлена возможность производства диетических сухих завтраков на основе нативных кукурузного и картофельного крахмалов с добавлением яблочного порошка. Сухие завтраки изготавливали на двухшнековом экструдере. Процесс экструзии характеризовался следующими параметрами: температура составляла 110–120 °С, давление 10–12 МПа, влажность экструдруемой смеси 14–15%. Полученные экструзионные продукты представляли собой изделия в форме шариков и палочек розово-бежевого цвета, с мягкой при разжевывании текстурой, без посторонних запахов, со вкусом свойственным экструзионным продуктам с привкусом яблока.

С целью улучшения вкусовых характеристик готового продукта, а также расширения ассортимента, изучалась возможность глазирования сухих завтраков диетического назначения. Для глазирования использовали сырье, характеризующееся низким содержанием или полным отсутствием белка – соль, сахар-песок, вкусоароматические добавки (ванилин, корица). Глазирование сухих завтраков проводили двумя способами – сухим и мокрым.

Для глазирования сухим способом использовали соль мелкокристаллическую, сахарную пудру, смешанную со вкусоароматическими добавками. Сухие завтраки предварительно обрабатывали растительным маслом, а затем глазировали указанными ингредиентами. Глазированные продукты характеризовались следующими органолептическими показателями: цвет – свойственным неглазированным изделиям, использование корицы обуславливало появление светло-коричневого оттенка, вкус продукта при использовании соли – соленый, в случае использования сахарной пудры – сладкий (присутствовал привкус корицы или ванилина), поверхность изделий – несколько липкая. Было установлено, что при упаковывании и в процессе хранения сухих завтраков, глазировка осыпается, что является недостатком.

При мокром способе глазирования использовали сахарный сироп с добавлением корицы и ванилина. Содержание сухих веществ в сиропе составляло 75–78%, температура сиропа 65–70 °С. Глазированные сухие завтраки характеризовались хорошими органолептическими показателями: цвет изделий белый, при использовании корицы белый со светло-коричневым оттенком, вкус – сладкий, поверхность – не липкая, сухая. Необходимо отметить, что в данном случае глазировка ложилась более равномерно и прочно, при упаковывании и в процессе хранения не осыпалась.

Таким образом, установлена возможность производства глазированных сухих завтраков диетического назначения. Результаты исследований показали, что для глазирования изделий целесообразно применять мокрый способ глазирования.