

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ СОЛОДА ЯЧМЕННОГО НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ БИСКВИТОВ

Чинная Т.В., Фёдоров Р.Ю.

**Научные руководители - Василенко З.В., д.т.н., профессор,
член-корреспондент НАН Беларуси, Фёдорова И.П., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Солод ячменный занял прочное место в технологии мучного кондитерского производства. Наряду с характерными вкусовыми веществами содержит целый ряд различных сахаров (более всего мальтозу, глюкозу, фруктозу), которые под воздействием высокой температуры претерпевают изменения и усиливают аромат, вкус и цвет готовых изделий. Солод придает тесту пластичность, увеличивает срок годности готовых продуктов, улучшает вкусовую гамму. Благодаря своим функциональным свойствам, он обладает широким спектром возможностей в кондитерском производстве. В частности, для оптимизации процесса тестоприготовления, изменения реологических свойств теста и получения конечной продукции высокого качества.

В настоящей работе ставилась задача - исследовать влияние солода ячменного на показатели качества и пищевую ценность изделий из бисквитного теста.

Исследования проводились с контрольными образцами бисквита (рецептура №1 «Сборника технологических карт кондитерских и булочных изделий») и образцами изделий из бисквитного теста с солодом с заменой сахара на солод белый ячменный в оптимальном количестве, численно равным 7% от массы муки пшеничной. По результатам исследований физико-химических показателей качества изделий из бисквитного теста с добавкой солода и без, а также изменению этих показателей в процессе хранения изделий, сделаны выводы: образцы бисквита с солодом имеют большую пористость и влажность, а при хранении замедляется процесс черствения. Результаты представлены в таблице.

Таблица – Физико-химические показатели качества бисквитов с солодом и без

Вид бисквита	Влажность, %		Пористость, %
	Свежего	Через 3 суток	
Контрольный образец бисквита	25,0	21,0	67,6
Образец бисквита с солодом	26,9	23,0	68,3

По произведенным расчетам пищевой и энергетической ценности контрольного образца бисквита и бисквита с солодом установлено, что образцы бисквита с солодом содержат несколько большее количество белков и жиров, но меньшее количество углеводов. Кроме того, немного снижается калорийность, что немаловажно для мучных кондитерских изделий.

Таким образом, исследования показали, что добавка белого солода положительно влияет на показатели качества бисквитов, замедляет процесс черствения, а также способствует снижению их калорийности.