

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ СОЛОДА ЯЧМЕННОГО НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ПИЩЕВУЮ ЦЕННОСТЬ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА

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 - натуральный продукт и здоровый ингредиент многофункционального назначения, получаемый из пророщенных семян ячменя. При получении солода (соложение) в зерне образуется особый фермент – диастаза, который превращает крахмалистые продукты в сахар и играет важную роль в производстве мучных кондитерских изделий. Под действием температуры активные ферменты солода гидролизуют и делают растворимыми часть крахмала, белков и других компонентов зерна. В солоде сохраняются ценные биологически активные вещества, микроэлементы и витамины. Он благотворно влияет на обмен веществ в организме человека, его психоэмоциональное состояние, полезен при заболеваниях сердца, легких, щитовидной железы, почек, печени и желудка.

Целью настоящей работы было исследование влияния солода ячменного белого на показатели качества и пищевую ценность изделий из песочного теста.

Исследования проводились с контрольными образцами (печенье «Фигурное» рецептура №295 «Сборника технологических карт кондитерских и булочных изделий») и образцами изделий из песочного теста с солодом с заменой сахара на солод в оптимальном количестве, численно равным 25% от массы муки пшеничной. По результатам исследований физико-химических показателей качества изделий из песочного теста с добавкой солода и без, а также изменению этих показателей в процессе хранения изделий сделаны выводы, что образцы печенья с солодом имеют большую намокаемость и влажность, но меньшую хрупкость, что положительно влияет на качество печенья и замедляет процесс его черствения. Результаты представлены в таблице.

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

Вид песочного полуфабриката	Влажность, %		Намокаемость, %	Хрупкость, 1/г
	Свежего	Через 15 суток		
Контрольный образец	3,60	3,50	124,6	1/1600
Образец печенья с солодом	3,85	3,80	129	1/770

Результаты проведенных расчетов пищевой и энергетической ценности контрольного образца печенья «Фигурного» и песочного печенья с солодом показали, что образцы печенья с солодом содержат несколько большее количество белков и жиров, но меньшее количество углеводов, по сравнению с контрольным. Кроме того, солод способствует незначительному снижению калорийности.

Таким образом, исследования показали, что добавка белого ячменного солода положительно влияет на показатели качества изделий из песочного теста, замедляет процесс их черствения, а также снижает их калорийность.