

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ХРАНЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПЮРЕ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ

**Тюхай Е.Е., Куралёва Л.В.**

**Научный руководитель - Василенко З.В., д.т.н., профессор, член корр. НАН Б,  
заслуженный деятель науки**

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

На кафедре «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов» разработана рецептура и технология производства песочно-отсадочного печенья, в котором произведена замена 20% рафинированного сахарного песка на сахара, входящие в состав растительной ткани сахарной свёклы.

Поскольку в процессе хранения в результате сложных физико-химических, коллоидных и биохимических процессов – потери влаги, изменений в углеводах, белках происходит изменение потребительских свойств печенья, то исследование процесса хранения изделий, полученных по новым технологиям, является важным аспектом.

При проведении исследований упаковывание и хранение печенья с пюре сахарной свёклы осуществляли в соответствии с требованиями нормативно-технической документации для данного вида продукции. Печенье укладывали на ребро рисунком в одну сторону в ящики из гофрированного картона, массой 2 кг, между рядами печенья прокладывали полоску из картона, а каждый горизонтальный слой перекладывали пергаментной бумагой.

Результаты исследований представлены в таблице 1.

Таблица 1– Характеристика физико-химических и органолептических показателей качества печенья в процессе хранения

Наименование показателей	Значение показателя по НТД	Срок хранения печенья, суток					
		5	10	15	20	25	30
Влажность	Не более 5,5	4,95	5,01	5,02	5,02	5,02	5,02
Щелочность, град	Не более 2,0	0,28	0,27	0,27	0,27	0,27	0,27
Вид на изломе	Пропеченное изделие без следов непромеса с равномерной пористостью, без пустот						
Цвет	Характерный для данного вида печенья, равномерный, различных оттенков						
Вкус	Свойственный печенью, без постороннего привкуса	Свойственный печенью, умеренно сладкий, без постороннего привкуса					
Запах	Характерный для данного вида изделий						
Внешний вид	Не подгоревшая, без вздутий, лопнувших пузырей						

В результате исследований установлено, что физико-химические показатели качества на протяжении всего срока хранения печенья остаются в регламентированных пределах. Органолептические показатели качества также остаются неизменными на протяжении всего срока хранения.