

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПЮРЕ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ

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

Песочное печенье, наряду с приятным вкусом, высокой усвояемостью, отличается высокой калорийностью и при этом практически не содержат биологически-активных веществ. Потребление этого продукта может нарушить сбалансированность рациона питания и значительно повысить риск развития таких заболеваний как ожирение, сахарный диабет и другие.

В процессе проведения исследований определяли возможность использования пюре сахарной свёклы при производстве песочно-отсадочного печенья. Свекловичное пюре вводили в изделие, производя замену части рафинированного сахарного песка в традиционной рецептуре печенья на сахара, входящие в состав растительной ткани сахарной свёклы. Кроме того, использование пюре сахарной свёклы позволяет обогатить продукцию пищевыми волокнами и другими биологически-активными веществами природного происхождения, а также снизить калорийность. Данные исследования приведены в таблице 1.

Таблица 1- Влияние пюре сахарной свёклы на физико-химические и органолептические показатели качества песочного печенья

Наименование образцов печенья	Физико-химические показатели качества		Органолептические показатели качества			
	Влажность, %	Щёлочность град	Вкус и запах	Внешний вид	Вид на изломе	Форма
Контрольный образец	Не более 5,5	Не более 2,0	характерные для данного вида изделий без постороннего запаха и привкуса	поверхность не подгоревшая без вздутий, лопнувших пузырей и вкраплений	пропеченное изделие без следов непромеса с равномерной пористостью без пустот, структура рассыпчатая	круглая, выпуклая правильная, с чётким рисунком
Образец №1 (замена 10% сахара)	4,60	0,35				
Образец №2 (замена 15% сахара)	4,82	0,31				
Образец №3 (замена 20% сахара)	4,95	0,28				
Образец №4 (замена 25% сахара)	5,92	0,25				
Образец №5 (замена 30% сахара)	6,31	0,17	запах свойственный данному виду изделий, ощущается кисловатый привкус		пропеченное изделие без следов непромеса, с недостаточной пористостью рассыпчатая структура не сохраняется	круглая, выпуклая рисунок на поверхности не четкий

Из данных таблицы следует, что в рецептуре песочно-отсадочного печенья представляется возможным произвести замену (без ухудшения качества продукции) 15-20% сахарного песка на сахара, содержащиеся в пюре сахарной свёклы.