

ВЛИЯНИЕ ДОБАВКИ ЭКСТРАКТА КОРНЯ СОЛОДКИ НА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА

Клочкова О.В.

**Научный руководитель – Соболева Е.О., ст. преподаватель
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В обширном ассортименте мучных кондитерских изделий, выпускаемых предприятиями кондитерской отрасли, значительное место занимают бисквитные изделия. Этот вид изделий даже без начинок представляет собой законченную продукцию, поэтому на первом месте среди многообразия признаков его конкурентоспособности, стоит качество и потребительские свойства.

Целью исследования являлась оценка органолептических показателей бисквитного полуфабриката, приготовленного с заменой части сахара экстрактом корня солодки.

Корень солодки становится все более конкурентоспособным товаром на мировом рынке. Сегодня он применяется во многих сферах производства, и его популярность в мире только набирает свою силу. Отвар из корней солодки способен нейтрализовать действие многих ядов. В солодковом корне содержится значительное количество глюкозы, сахарозы, пектиновых веществ и крахмала, но основным действующим веществом является глицирризин, имеющий приторно-сладкий вкус (в 40 раз слаще сахара), который хорошо растворим в воде.

Следует отметить, что одним из ограничений для более широкого распространения подсластителей на основе солодки является их специфический привкус и аромат. В ходе наших исследований было установлено, что данный аромат легко устраняется при добавлении в рецептуру ванилина.

Основная рецептура бисквитного полуфабриката была взята в Сборнике технологических карт кондитерских и булочных изделий. Исследуемый образец бисквитного полуфабриката был изготовлен с заменой части сахара (17 %) экстрактом корня солодки. Органолептические показатели образцов приведены в таблице 1.

Таблица 1 - Органолептические показатели образцов согласно СТБ 549-94

Наименование показателя	Бисквитный полуфабрикат по основной рецептуре	Бисквитный полуфабрикат с солодкой
Цвет	Верхняя корочка светло-коричневого цвета, мякиш - светло-желтый	Верхняя корочка светло-коричневого цвета, мякиш – светло-желтый с незначительным оттенком
Вид в разрезе	Хорошо пропеченный, без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот.	Хорошо пропеченный, без комочков и следов непромеса. Пористость развитая, без пустот.
Вкус и запах	Вкус сладкий, с ароматом ванилина, без посторонних привкуса и запаха	Вкус в меру сладкий, с ароматом ванилина, без посторонних привкуса и запаха

Таким образом, солодка является перспективным сырьем для кондитерского производства. Используя ее экстракт в рецептуре бисквитного полуфабриката можно уменьшить рецептурное количество дорогостоящего сахара в рецептуре без изменения его потребительских свойств.