

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ НА ОСНОВЕ МУКИ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА

Р.Г. Кондратенко, Е.Н. Урбанчик

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Здоровье - это первая и естественная потребность человека. Среди множества причин, ухудшающих здоровье, самое разрушающее воздействие оказывает неправильное питание. Сложившаяся ситуация требует не только коренного совершенствования технологии производства традиционных продуктов питания, но и создания нового поколения пищевых продуктов, так называемых продуктов функционального назначения, отвечающих возможностям сегодняшнего дня.

Одним из ярких представителей продуктов этой группы является пророщенное зерно злаковых культур (пшеница, рожь, тритикале). В таком зерне пробуждаются силы зародышевого организма, активизируются ферменты, сохраняются в своем естественном природном виде все вещества, содержащиеся в целом зерне.

Следует отметить, что кроме полезных для организма человека свойств, продукты из пророщенного зерна (хлобья, мука) имеют еще одно ценное преимущество - это существенное снижение затрат на их производство, по сравнению с традиционными технологиями, что даёт основание предполагать высокую рентабельность производства продуктов из пророщенного зерна.

В связи с этим основным направлением научной работы явилась разработка новых видов мучных кондитерских изделий функционального назначения, в частности, кексов на основе использования муки из пророщенного зерна.

Для реализации поставленной цели применяли общепринятые методы исследований, как в республике, так и за рубежом.

В результате исследований были установлены основные технологические свойства муки из пророщенного зерна пшеницы: влажность - 15,0%, кислотность - 5,2 град, автолитическая активность - 44,5%, число падения - 290 сек., количество сырой клейковины - 23,8%, II группы качества (удовлетворительная слабая), набухаемость - 4 г/см³, белизна - нестандартный образец.

Анализ полученных данных позволил использовать муку из пророщенного зерна взамен муки пшеничной высшего сорта в рецептуре кексов.

Высокая набухаемость муки из пророщенного зерна создала возможность для увеличения влажности теста, которая составила 26%. Полученный образец имел наилучшие органолептические показатели качества, а также удовлетворял требованиям нормативных документов по физико-химическим показателям.

Таким образом, в ходе выполненных исследований разработан новый функциональный продукт - кекс «Любительский» с полной заменой муки пшеничной мукой из пророщенного зерна пшеницы, при влажности теста 26,0%.

Разработанное изделие имеет приятный злаковый вкус и аромат, отвечает современным требованиям здорового и сбалансированного питания и реализует одно из приоритетных направлений производителей мучных кондитерских изделий - обеспечение биологически полноценными продуктами питания всех возрастных и социальных групп населения страны.