

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУКИ ИЗ ТВЁРДЫХ  
СОРТОВ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННЫХ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ,  
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**С. Н. Вислоухова, И.А.Машкова**

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

В Республике Беларусь широко выращивается пшеница мягких сортов. Известно, что зерно твердой пшеницы превосходит зерно мягкой по ряду технологических показателей (мукомольные свойства, выход и качество муки). Мука из твёрдых сортов пшеницы в производстве мучных кондитерских изделий широкого применения не находит. Однако, количество и качество клейковины муки из твёрдых сортов пшеницы характеризует её как пригодную для производства галет, крекеров и затяжного печенья.

Галеты представляют собой мучные кондитерские изделия, вырабатываемые из пшеничной муки, смеси разных сортов муки с применением разрыхлителей и различного вида сырья и добавок. Длительный срок хранения (до 2-х лет) и простота рецептуры делают галеты продуктом целевого использования в качестве замены хлеба для определённых групп населения (армия, экспедиции, туристические походы).

Цель данной работы - разработать ускоренную технологию изготовления галет с использованием муки из твёрдых сортов пшеницы, выращенных в Республике Беларусь специального назначения на химических разрыхлителях. Традиционно галеты готовят опарным способом из дрожжевого теста. Данная технология предусматривает брожение опары и теста в течение длительного времени, что значительно усложняет технологический процесс и увеличивает его длительность. Поэтому перспективным в данном направлении является применение для разрыхления теста химических разрыхлителей. Это позволит сократить длительность технологического процесса и упростить технологию производства галет.

В экспериментальной части данной работы были проведены лабораторные выпечки галет на химических разрыхлителях. Проведена органолептическая и физико-химическая оценка полученных образцов. Кислотность теста по сравнению с контрольным образцом была ниже. Поэтому для достижения необходимой конечной кислотности теста было увеличено содержание молочной кислоты. На основании полученных результатов органолептического и физико-химического анализов полуфабриката (теста) и готовых изделий было определено оптимальное количество молочной кислоты. Галеты, произведённые по данной рецептуре, по органолептическим и физико-химическим показателям не уступают контрольному образцу.