

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ЯЧМЕННОЙ МУКИ НА КАЧЕСТВО МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

А.В. Матвеева, Е.С. Хранеко, И.В. Журавкина

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Перед пищевой промышленностью Республики Беларусь в настоящее время поставлена задача создания технологии производства качественно новых продуктов, потребление которых будет способствовать профилактике и укреплению здоровья людей. Анализ производства кондитерской продукции в последние годы показал, что в сложных экономических условиях наметилась устойчивая тенденция к повышению спроса населения на мучные изделия, так как для их изготовления используют преимущественно отечественное сырье. Поэтому актуальны исследования в направлении выбора отечественного, но нетрадиционного для кондитерской промышленности, сырья для изготовления мучных кондитерских изделий. В качестве такого сырья выбрана ячменная мука, полученная из пленчатого и голозерного ячменя. Выбор замены части пшеничной муки ячменной обоснован тем, что ячменная мука богата белками, витаминами и β -глюканом.

В связи с тем, что ячменная мука не использовалась ранее для производства печенья и пряников, нами проведено исследование влияния муки из голозерного ячменя на качество мучных кондитерских изделий. Для этого осуществлены пробные лабораторные выпечки печенья (сахарного, затяжного, сдобного) и пряников (сырцовых, заварных) с внесением различных дозировок (2-15%) ячменной муки. Отмечено, что печенье, выпеченные с добавлением ячменной муки, по физико-химическим показателям соответствует требованиям ГОСТов на данную продукцию. Установлено, что оптимальной дозировкой ячменной муки, которую можно вносить в рецептуру изделий, является 10%. Именно внесение этой дозировки незначительно влияет на качество мучных кондитерских изделий. Изделия незначительно отличаются от контрольного образца. Определяющим критерием, который повлиял на этот вывод, является анализ органолептических показателей. Замечено, что образцы печенья и пряников, полученные из смеси пшеничной и ячменной муки с дозировкой последней в количестве 10%, по всем показателям качества незначительно отличаются от контрольных образцов. Последующее увеличение дозировки ячменной муки влияет на цвет изделий и вкус. На поверхности этих изделий явно выражены вкрапления частиц ячменной муки, что отрицательно влияет на их потребительский вид. Влияния пленчатости ячменя на все показатели качества печенья и пряников не выявлены.

Итак, использование муки из голозерного ячменя при производстве мучных кондитерских изделий целесообразно. При этом повышенное качество печенья будет способствовать улучшению здоровья людей и без больших затрат можно получить продукты, богатые полезными для организма человека веществами, в том числе и β -глюканом.