

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ СОЛОДА В ПРОИЗВОДСТВЕ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**З. В. Василенко, И. П. Фёдорова, М. В. Балашенко****Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Для производства кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения в настоящее время широко используется солод ферментированный (белый) и неферментированный (красный). Продукция, выработанная с использованием солода, оказывает позитивное воздействие на здоровье людей благодаря ценным питательным веществам, содержащимся в солоде: белкам, аминокислотам, углеводам, витаминам, минеральным веществам, ферментам и другим биологически активным веществам. Кроме того, солод обладает приятным вкусом и ароматом.

Целью работы являлось определение возможности использования солода при производстве песочного теста для расширения ассортимента функциональных продуктов питания. В ходе исследований изучалась возможность введения в песочное тесто добавки солода белого и красного, определялась зависимость основных показателей качества готовых изделий из песочного теста от вида и количества введенной добавки. Исследования проводились с образцами печенья «Фигурного». Вначале была исследована возможность замены муки пшеничной на солод белый. Исследованы органолептические и физико-химические показатели качества изделий с добавкой белого солода в количестве 5, 10, 25, 30% к массе муки. Получены результаты: все изделия имели хорошие показатели качества, но ярко выраженный сладкий вкус. Поэтому было решено производить замену сахара на солод. Нами была исследована возможность замены сахара на белый солод в количестве 2; 5; 7,5; 10; 25; 50%, а также способ внесения добавки. Исследованы органолептические и физико-химические показатели качества изделий из песочного теста с названными концентрациями добавки белого солода при внесении его в тесто с сахаром и с мукой. Получены результаты: изделия из песочного теста имели лучшие показатели качества при внесении в тесто солода с мукой. В результате проведенных исследований разработана технология печенья из песочного теста с оптимальным количеством добавки солода в количестве 25% к массе муки со снижением адекватного количества сахара, определены технологические режимы выпечки. Изделия характеризовались достаточно высокими показателями качества: имели сладкий вкус и хорошую рассыпчатую структуру, так как солод играет роль разрыхлителя песочного теста. Кроме того, солод замедляет процесс черствения изделий из песочного теста при хранении. Поэтому использование солода при производстве песочного теста можно считать перспективным.