

ТЕРМОСТАБИЛЬНАЯ НАЧИНКА ДЛЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**Т.Н. Казутина, И.А. Машкова, Е.С. Новожилова****Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Современный рынок кондитерских изделий достаточно насыщен мучными кондитерскими изделиями импортного производства. Расширение ассортимента, а также улучшение потребительских свойств мучных кондитерских изделий в соответствии с меняющимся спросом требуют применения принципиально новых компонентов (полуфабрикатов) с заданными качественными свойствами. К новым видам полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий принадлежат термостабильные фруктовые начинки. Термостабильные начинки, входящие в состав мучных кондитерских изделий, обладают железной консистенцией, приготовлены по специальной технологии с применением особых структурообразующих компонентов, а также других ингредиентов и сохраняют свои свойства (форму, текстуру, содержание сухих веществ, активную кислотность) при обычных условиях выпечки мучных кондитерских изделий.

В УО «МГУП» на кафедре технологии хлебопродуктов проведены исследования по получению начинки термостабильной для мучных кондитерских изделий по способу, который предусматривает смешивание термоактивной добавки, сахаросодержащего компонента, вкусовой добавки, воды, нагревание и охлаждение. Для разработки состава начинки термостабильной для мучных кондитерских изделий были исследованы и определены оптимальные соотношения смешиваемых рецептурных компонентов, масс. %: термоактивная добавка (3,58-3,78), сахаросодержащий компонент (20,55-24,38), вкусовая добавка (0,01-0,03), соль поваренная пищевая (0,17-0,19), химические консерванты (бензоат натрия - 0,11-0,30; сорбиновая кислота - 0,11-0,30), фрукты или ягоды (остальное).

В результате проведенных исследований отработаны основные технологические параметры и режимы приготовления начинки термостабильной для мучных кондитерских изделий и ее состав. Предложенный способ производства начинки термостабильной позволяет существенно сократить продолжительность ее приготовления, снизить энергозатраты и дополнительные расходы на обслуживание технологического оборудования. Полученная начинка обладает ярко выраженным вкусом, соответствующим используемому фруктово-ягодному сырью. Она имеет лучшие органолептические свойства, нежную консистенцию и отличается увеличенным сроком хранения без изменения ее качества. Вносимая термоактивная добавка позволяет облегчить процесс формовки мучных кондитерских изделий, повышая при этом потребительские свойства готовых продуктов, делая их конкурентоспособными на рынке кондитерских изделий.