

Для изучения качества пен были выбраны следующие показатели: пенообразующая способность, стойкость пены, кратность пены, коэффициент увеличения пены, степень увеличения объема пены.

При проведении исследований показатели, характеризующие качество пен, полученных на основе пюре сахарной свёклы, сравнивали с показателями пен, полученных на основе яблочного пюре (как наиболее часто используемого при производстве кулинарной продукции со взбивной структурой).

Проведенные исследования позволили сделать следующие выводы:

- пюре сахарной свёклы обладает более высокой, в сравнении с яблочным пюре, пеностабилизирующей способностью и приближается по этому показателю к яичному белку;

- свекловичное пюре с яичным белком образует более устойчивые пены по сравнению с яблочным пюре;

- при введении сахарного песка на стадии взбивания показатели качества пен для яблочного пюре уменьшаются при содержании сахара в системе 20%, для свекловичного пюре этот момент наступает при концентрации сахара в смеси 15%.

Анализ полученных данных свидетельствует о том, что пюре сахарной свёклы можно применять при производстве сладкой кулинарной продукции со взбивной структурой. Использование свекловичного пюре позволит не только повысить качество готовых изделий, но и снизить рецептурное содержание сахарного песка за счёт натуральных сахаров, входящих в состав растительной ткани сахарной свёклы, которые при этом являются более полезными.

УДК 664.681:664.854

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОЛОДА В ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТА

З.В. Василенко, И.П. Фёдорова, Э.М. Омарова

**УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

В начале 21 века ведущей стала концепция здорового питания, постулирующая необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей организма человека в энергии, незаменимых макро- и микронутриентах, а также в целом ряде необходимых компонентов пищи, значение и перечень которых в настоящее время окончательно не изучены. Современный пищевой продукт, несмотря на его многокомпонентность и исключительное разнообразие химической природы и состава ингредиентов, представляет собой систему с единой внутренней структурой и конкретными (заданными) физико-химическими и потребительскими свойствами. Создание необходимых свойств и структуры возможно только при использовании пищевых добавок с заданными технологическими функциями.

В настоящее время солод ржаной ферментированный (белый) и неферментированный (красный) широко используется для производства кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения. 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 настоящей работы являлось определение возможности использования солода при производстве бисквита для расширения ассортимента функциональных продуктов питания. В ходе исследований изучалась возможность введения в бисквитное тесто добавки солода белого и красного, определялась зависимость основных показателей качества готовых бисквитов от вида и количества введенной добавки.

В результате исследований было установлено, что введение в бисквитное тесто добавки красного солода даже в минимальных количествах значительно увеличивает влажность готовых бисквитов и придаёт им некрасивый цвет. При введении в бисквитное тесто добавки белого солода в количестве 1-5% к массе муки бисквиты получались пышные, рыхлые и с ярко выраженным сладким вкусом. Вместе с тем проводились исследования по изучению возможности снижения содержания сахара и заменой его на равное количество солода при производстве бисквитов. Было установлено, что введение в бисквиты оптимального количества солода замедляет процесс черствения при хранении.

Таким образом, использование солода ферментированного при производстве бисквитов можно считать перспективным.