

Таким образом, картофельный полуфабрикат с высокими желирующими свойствами можно считать перспективным сырьем при создании комбинированных рубленых рыбных изделий с повышенной пищевой ценностью.

УДК 664.68

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СОЛОДА В ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТА

Е.Ю. Кракасевич

Научные руководители - З.В. Василенко, д.т.н., профессор, И.П. Фёдорова
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

В начале 21 века ведущей стала концепция здорового (оптимального) 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 окрас. 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.