

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОБАВОК РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА**

Е.Ю. Кракасевич

**Научный руководитель - З.В.Василенко, д.т.н., профессор, И.П. Федорова
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Одно из основных направлений в области здорового питания населения нашей страны – создание технологий производства продуктов лечебно-профилактического назначения для предупреждения различных заболеваний и укрепления защитных функций организма, снижения риска воздействия вредных веществ, в том числе для населения, проживающего в зонах экологически неблагоприятных по различным видам загрязнений. Наиболее эффективное средство для создания таких продуктов - использование биологически активных веществ, повышающих устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям внешней среды.

Мучные кондитерские изделия занимают особое место в питании человека. Практически ежедневно они употребляются в пищу и могут выступать в роли продукта питания, позволяющего регулировать рацион путем введения различных добавок растительного происхождения, обладающих лечебными и профилактическими свойствами.

В технологии изделий из бисквитного теста перспективное использование нетрадиционных видов фитобогадателей из местного сырья позволит рационально использовать природные ресурсы.

Целью настоящей работы явилось исследование влияния добавок из пюре картофеля, моркови, тыквы, облепихи, клюквы, боярышника, банана на основные показатели качества изделий из бисквитного теста: физико-химические - влажность, стойкость пены, плотность пены и органолептические – внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. В ходе исследований изучалась возможность введения в бисквитное тесто добавок из пюре вышеуказанных продуктов, определялась зависимость основных показателей качества готовых изделий от количества введенной добавки.

Оптимальные показатели качества были получены для изделий из бисквитного теста, содержащего 5-10% пюре картофеля, моркови, тыквы, 2,5% пюре из облепихи и банана от массы муки. Введение же пюре из клюквы и боярышника придаёт готовым изделиям сероватый оттенок, что снижает их качественные показатели. Установлено, что показатели качества готовых бисквитов с использованием пюре картофеля, моркови, тыквы в количестве 5-10%, а также пюре облепихи и банана в количестве 2,5% выше по сравнению с изделиями по традиционной рецептуре.

Использование добавок растительного происхождения в виде пюре в производстве изделий из бисквитного теста даёт возможность получать продукты профилактического назначения.

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО
СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

Е.В. Головатская, Н.Г. Кострова

**Научный руководитель - И.В. Никулина
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Кондитерские изделия представляют собой группу высококалорийных пищевых продуктов. Наряду с высокой питательностью и усвояемостью этих продуктов, основной

недостаток их в том, что физиологическая и биологическая ценность кондитерских изделий невелика. Они содержат много углеводов, мало витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон.

В последнее время все больше внимания уделяется разработке новых продуктов питания с применением растительного сырья в качестве пищевых добавок. Включение в рацион пищевых продуктов богатых или обогащенных основными веществами - наиболее эффективный, экономически доступный способ улучшения обеспечения населения необходимыми нутриентами.

Перспективным является использование крапивы. Листья крапивы содержат комплекс биологически активных веществ, в котором широко представлены витамины (К₁, С, В₁, В₂, пантотеновая кислота, каротин), хлорофилл, растительные основания, гликозиды, дубильные вещества. Крапива богата белками, свободными незаменимыми аминокислотами (треанин, валин, изолейцин, лейцин, метионин, лизин) и другими биологически активными веществами.

В данной работе была исследована возможность замены части муки пшеничной и сахара на пюре крапивы при производстве песочного теста и изделий из него. За основу исследования взят песочный полуфабрикат (основной) рецептура № 16 «Сборник рецептов мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности». Минск; Белорусская ассоциация кулинаров, 1996г.

В ходе работы были изучены технологические свойства сырья, влияние замены части муки пшеничной и части сахара на пюре крапивы на органолептические показатели теста и изделий из него, намокаемость и хрупкость изделий. Была проведена замена 5, 10, 15% сахара и 5, 10, 15, 20% муки пшеничной на пюре крапивы.

По результатам органолептической оценки теста можно сделать вывод, что при введении пюре крапивы заметны небольшие вкрапления крапивы с легким привкусом и запахом, которые исчезают после выпечки. Замена части муки пшеничной и части сахара оказывают влияние на намокаемость и хрупкость изделий.

Таблица 1 – Показатели качества изделий.

Образец, г	Влажность, г	Намокаемость, г	Хрупкость изделий, г
Контроль	1,78	134,77	1500
Замена сахара: 5%	14,	128,72	1400
10%	1,58	136,80	1500
15%	1,79	163,20	2247,5
Замена муки: 5%	1,79	125,58	2177,3
10%	2,19	123,17	2077,35
15%	2,78	120,41	1377,2
20%	3	117,72	1177,51

На основании полученных результатов можно сделать вывод: оптимальными является замена 10% сахара на пюре крапивы и 15% муки пшеничной на пюре крапивы. Исходя из данных исследований, были рекомендованы рецептуры и технология песочного теста.

УДК 641.856.002.351

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ И РЕЦЕПТУР СЛАДКИХ БЛЮД ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Е.В.Головатская, С.В.Лепкина

Научные руководители – Т.И.Пискун, к.т.н., доцент, З.В.Василенко, д.т.н., профессор

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Современной тенденцией в питании в настоящее время является потребление функциональных продуктов, которые способствуют сохранению и улучшению здоровья.