

Сравнительный анализ качества и характеристики национальных хлебобулочных изделий позволили установить, что использование хлопкового пальмитина, жидкого хлебопекарного жира на основе хлопкового масла значительно улучшают качество и пищевую ценность готовой продукции. При этом ликвидируется запах бараньего сала и другие им свойственные показатели. Новые виды жировой продукции позволяют также увеличивать сохранность качества и характеристики национальных хлебных изделий.

УДК 664.641.022.39

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА СУХОЙ ПШЕНИЧНОЙ КЛЕЙКОВИНЫ

Н.О. Лайченко, С.П. Попова, И.С. Косцова

**Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь**

В состав сухой пшеничной клейковины (СПК), кроме белковых веществ, входят и другие вещества. Состав этих веществ, безусловно, зависит от качества исходного материала, но в первую очередь, от способов получения СПК (продолжительность отмывания, температура воды, способы обработки сырья перед отмыванием, методы очистки выделенной клейковины и т.д.).

Для исследования были получены 6 образцов СПК различных производителей. Исследование химического состава данных образцов показало, что основную часть в химическом составе сухой пшеничной клейковины занимает белок. Содержание белка в исследуемых образцах колеблется в пределах 73-89,4 % (по литературным данным 70-90%). Белок сухой пшеничной клейковины представляет собой в основном комплекс двух белков пшеницы глиадина (спирторастворимой фракции) и глютенина (щелочерастворимой фракции), находящихся в соотношении (1-1,3):1 соответственно. Помимо клейковинообразующих фракций белка в СПК содержится незначительное количество (до 0,5%) альбуминов и глобулинов.

Анализ химического состава показал, что в СПК содержится небольшое количество углеводов в основном представленным крахмалом. Его содержание в исследуемых образцах изменяется в пределах 3-12,2 %.

Для использования СПК в качестве обогатителя муки большое значение имеет зольность пищевой добавки. Как показали исследования, зольность СПК колеблется в пределах 0,67 – 0,86 %. Это свидетельствует о том, что СПК в своем составе содержит определенное количество минеральных веществ, включая микроэлементы.

Анализ показывает, что зольность ПК несколько выше зольности муки пшеничной хлебопекарной высшего сорта (0,55%), поэтому при введении СПК в муку высшего сорта, зольность последней будет несколько возрастать.

Анализируя содержание жира в СПК, следует отметить, что его количество не превышает количество жира в муке пшеничной хлебопекарной высшего и первого сортов (за исключением образца № 2, который представляет собой комплексный улучшитель на основе СПК) поэтому ввод СПК не должен оказать негативного влияния на технологические свойства муки и сроки ее хранения.

УДК 665.664.1

ПОВЫШЕНИЕ КАЧЕСТВА И УЛУЧШЕНИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ХЛЕБОПРОДУКТОВ С НОВЫМИ ВИДАМИ ДОБАВОК

Ф.Б. Ашуров, К.Х. Мажидов, И.Х. Хужанов, И.Б. Исабаев, Ш. Рузиев

**Бухарский технологический институт пищевой и легкой промышленности,
г. Бухара, Узбекистан**

Особую роль в питании играют хлеб и хлебобулочные изделия, содержащие необходимые организму нутриенты-жиры, белки, углеводы и др. Однако, содержание белка в них относительно невелико, а аминокислотный состав имеет дефицит по лизину. В связи с этим целесообразно в качестве белкового обогатителя хлебных изделий использовать пищевой желатин. Одним из аспектов, подтверждающих эффективность применения желатина в хлебопекарном производстве, является его высокая водопоглощительная способность и высокое содержание в нем аминокислоты лизина. Желатин богат также кальцием и фосфором, что способствует сбалансированности минерального состава хлеба.