

## ИССЛЕДОВАНИЕ ПРОЦЕССА ХРАНЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИНУЛИНОМ

О.В. Мацикэва, Е.В. Шараева

Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Беларусь

Исследование процесса хранения изделий является важным аспектом разработки новых технологий изделий. В результате исследований установлено, что органолептические показатели качества не претерпевают существенных изменений, сохраняясь в регламентированных пределах на протяжении всего срока исследования при хранении печенья в стандартных условиях. Результаты представлены в таблице 1.

Таблица 1 - Характеристика влажности печенья и его органолептических показателей в процессе хранения

Наименование показателей	Характеристика по ГОСТ 24901 -89.	Срок хранения печенья, суток				
		10	20	30	40	60
Влажность, %	не более 15,5	5,40	5,45	5,45	5,45	5,45
Цвет	Характерный для данного вида печенья, равномерный					
Вид на изломе	Равномерно пористый характерный для данного вида печенья					
Вкус и запах	Свойственный печенью. Без постороннего запаха и вкуса					

Параллельно с органолептическими показателями контролировали и физико-химических показатели, характеризующие степень окисления жирового компонента мучных кондитерских, после его экстракции. Результаты представлены в таблице 2:

Таблица 2 - Характеристика показателей качества молочного жира экстрагированного из печенья в процессе хранения

Наименование показателей	Срок хранения печенья, суток						
	0	10	20	30	40	50	60
Перекисное число, % J	0,25	0,25	0,37	0,40	0,44	0,46	0,48
Кислотное число, мг КОН	1,82	1,82	1,82	1,86	1,88	1,90	1,93
Число рефракции	47,0	47,0	47,0	47,1	47,1	47,2	47,2
Оптическая плотность	0,02	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04

В результате исследований установлено, что данные показатели изменяются незначительно в процессе хранения в течение 2-х месяцев: перекисное число увеличилось с 0,25% йода до 0,48% мг йода, кислотное число увеличилось с 1,82 мг КОН до 1,93 мг КОН. Но абсолютные значения этих показателей несколько выше по сравнению со значениями этих параметров для исходного жира. Это может быть следствием окислительных процессов, имеющих место на различных технологических стадиях производства: при замесе теста, термообработке изделий при выпечке и др.

Полученные результаты свидетельствуют о том, что при соблюдении относительной влажности воздуха 45-55% и температуре 18-20<sup>o</sup>C и хранении печенья в герметичной упаковке процессы окисления молочного жира в течение установленного срока хранения протекают ограниченно.

## ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ ПЮРЕ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ

В.Ю. Порываев, Е.Е. Василькова, З.В. Василенко

Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Беларусь

Попытки получить добавки из сахарной свеклы и отходов свеклосахарного производства, для последующего использования в производстве продуктов питания, предпринимались давно. Так, были получены натуральный свекловичный сироп, пищевые волокна в виде сухой стружки, порошка, гранул, таблеток и т.д. Однако, наличие в ткани сахарной свеклы фермента оксидазы, окисляющего пирокатехин