

крахмал) клейстеров из пророщенных зёрен ржи снижается прямо пропорционально длительности проращивания и через 2 суток проращивания вязкость клейстеров снижается на 13-15% по сравнению со стандартным образцом.

Исследование эмульсии показало, что в модельной эмульсии на основе 3%-ного и 5%-ного ржаного клейстера на основе вышеуказанных декстринов при введении 33 об.% масла стабильность при хранении в течение 4 суток составила соответственно 85...90%. Прослеживается закономерность – чем больше масла в системе, тем меньше воды она отделяет, т.е. повышается кинетическая устойчивость.

Проведенные исследования продемонстрировали принципиальную возможность использования декстринов пророщенных зёрен ржи в качестве стабилизаторов эмульсионной структуры.

УДК 664.68

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ИНУЛИНА НА ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ

О.В. Мацикова, Е.В. Шараева, З.В. Василенко

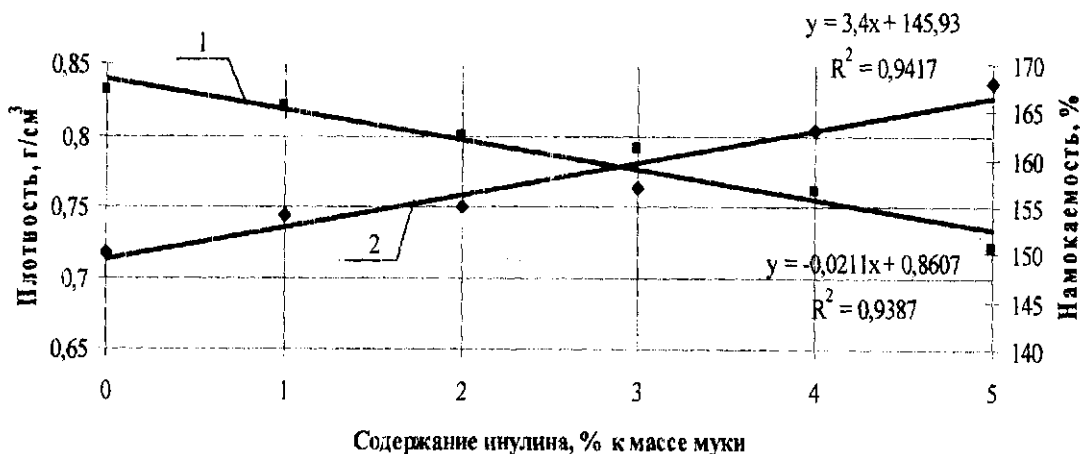
Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

В результате научно-исследовательских и опытно-практических работ разработана рецептура и технология производства песочного печенья функционального назначения, потребление в пищу которого, способствует лечению и профилактике нарушений качественного и количественного соотношения микробных популяций в системе пищеварительного тракта, необходимое для сохранения здоровья человека.

Для потребителя не менее важно и качество продуктов, поэтому было исследовано влияние инулина на основные органолептические и физико-химические показатели качества печенья.

Результаты органолептической оценки показали, что обогащение песочного печенья инулином не отражается на показателях качества: форма печенья по разработанной технологии правильная, вкус и запах характерный для данного вида изделий, цвет равномерный, вид на изломе равномерно-пористый без пустот.

При анализе влияния инулина на плотность и намокаемость песочного печенья установлено, что с увеличением содержания инулина, значения данных показателей качества также возрастают. Данные представлены на рисунке 1.



1 - плотность
2 - намокаемость

Рисунок 1 - Зависимость плотности и намокаемости песочного печенья от содержания инулина

Как видно из данных, представленных на рисунке 1, намокаемость контрольного образца и печенья с содержанием инулина 5% увеличивается на 18%. Плотность контрольного образца выше плотности печенья с содержанием инулина 5% на 13%.

Таким образом, введение инулина в рецептуру песочного печенья способствует повышению его качества, а органолептические показатели остаются без изменений.