

Секция 3. Технология продукции общественного питания

высоким содержанием белка (свыше 45%), а также источником других незаменимых компонентов рациона питания человека. Именно поэтому белокосодержащая добавка из люпина может быть рекомендована в качестве компонента при создании продуктов питания, обогащенных белком.

УДК 664: 633. 367

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА С ДОБАВКОЙ ПЮРЕ ЛЮПИНА

З.В. Василенко, И.В. Никулина, О. Н. Еловая, В.А. Елинская

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Бобовые, в том числе люпин, могут использоваться в производстве пищевых продуктов как источник дешевого и полноценного белка.

В данной работе было исследована возможность замены части муки пшеничной и части сахара на пюре люпина при производстве песочного теста и изделий из него.

За основу исследования взят песочный полуфабрикат (основной) рецептура № 16 «Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания». – М: Экономика, 1986г.

В ходе работы были изучены технологические свойства сырья, влияние замены части муки пшеничной и части сахара на пюре люпина на органолептические показатели теста и изделий из него, намокаемость и хрупкость изделий.

Была проведена замена 10,15, 20, 25, 30% муки пшеничной и сахара на пюре люпина.

По результатам органолептической оценки можно сделать вывод, что при введении в тесто пюре люпина оно становится красивого желтого цвета, без посторонних привкусов и постороннего запаха.

Замена части муки пшеничной и части сахара на пюре люпина оказывают влияние на намокаемость и хрупкость изделий.

Таблица 1- Намокаемость выпеченных изделий

Замена сахара на пюре люпина, %	Намокаемость, %	Замена муки пшеничной на пюре люпина, %	Намокаемость, %
Контроль	128,0		
10	167,0	10	182,0
15	143,0	15	180,1
20	141,0	20	177,0
25	139,0	25	171,9
30	125,0	30	168,0

Замена сахара и муки пшеничной на пюре люпина увеличивает намокаемость изделий по сравнению с контрольным, однако, чем больше % замены, тем разница меньше.

Таблица 2 – Хрупкость выпеченных изделий

Замена сахара на пюре люпина, %	Хрупкость изделий, г	Замена муки пшеничной на пюре люпина, г	Хрупкость изделий, г
Контроль	1690		
10	2640	10	2734
15	2739	15	2950
20	2825	20	3020
25	2840	25	3660
30	2900	30	3834

Замена сахара и муки пшеничной на пюре люпина вызывает увеличение прочности изделий.

На основании полученных результатов можно сделать вывод:

Оптимальным является замена 20% сахара на пюре люпина и 25 % муки пшеничной на пюре люпина. Исходя из данных исследования были рекомендованы рецептуры и технология песочного теста.

УДК [664.681.2 : 664.641.14] : 005

АКТИВНАЯ КИСЛОТНОСТЬ КАК ФАКТОР, ВЛИЯЮЩИЙ НА ПЕНООБРАЗУЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ РЖАНОЙ ОБДИРНОЙ МУКИ

Е.Н.Артемюва, Е.А. Новицкая

Орловский государственный технический университет, Россия

Наиболее распространенной зерновой культурой, произрастающей на территории Российской Федерации, является рожь. Она обладает многими достоинствами, начиная от сбалансированного химического состава и заканчивая невысокой ценой, но при этом широко не используется. Физико-химические свойства зерна ржи и продуктов его переработки предполагают возможность применения его в качестве пенообразователя при производстве продуктов с пенной структурой, таких как бисквитные полуфабрикаты,