

Секция 2. Технология хлебопродуктов и кондитерских изделий

В силу своих композиционных особенностей методика составления прикормок должна быть такой, чтобы полученный продукт не загрязнял водоемы, привлекал рыбу к месту ловли с больших расстояний, активно воздействовал на вкусовые рецепторы рыбы, но в тоже время не насыщает её. Все эти требования учтены при разработке рецептур.

Предлагаемые новые технологии позволяют организовать производство импортозамещающей продукции и обеспечат увеличение степени использования местного зернового сырья и побочных продуктов пищевых производств.

УДК 664.785

ИЗУЧЕНИЕ КАЧЕСТВА ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ УРОЖАЯ 2004 ГОДА

О.В. Агеенко, Д.А. Кудин, А.Н. Коваленко

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

В период перехода Республики Беларусь к рыночной экономике одно из важных мест занимает производство собственного зернового сырья. Наличие достаточных запасов зерна определяет независимость любого государства. В настоящее время в республике принята программа максимального самообеспечения собственным зерновым сырьём.

Основными продовольственными культурами, выращиваемыми в республике являются рожь, пшеница и ячмень, в то время как зерно тритикале, в основном, используется как зернофуражная культура.

Тритикале привлекает к себе особое внимание в связи с тем, что имеет высокую урожайность, повышенную питательную ценность, неприхотливость к почвенно-климатическим условиям выращивания. Ежегодно посевные площади этой культуры возрастают.

Целью исследования является изучение качества зерна тритикале с выявлением лучших сортов для получения различных видов зернопродуктов. В работе исследованы физические свойства 9 сортов зерна тритикале урожая 2004 года (таблица 1).

Таблица 1 – Физические свойства зерна тритикале.

| Сорт тритикале | Натура, г/л | Стекловидность, % | M ₁₀₀₀ зерен, г | Клейковина в зерне | | Клейковина в муке | |
|----------------|-------------|-------------------|----------------------------|--------------------|-------------|-------------------|-------------|
| | | | | % | ИДК, ед.пр. | % | ИДК, ед.пр. |
| Кристалл | 745 | 50,0 | 45,71 | Отмыть не удалось | | 2,52 | 85 |
| Михась | 675 | 47,0 | 48,79 | Отмыть не удалось | | 7,63 | 81 |
| Дубрава 1 | 620 | 49,0 | 43,97 | 1,58 | 115 | 6,68 | 112 |
| Дубрава 2 | 689 | 53,5 | 46,0 | 12,8 | 91 | 25,0 | 89 |
| Мара | 691 | 52,0 | 51,24 | Отмыть не удалось | | | |
| Кристалл | 718 | 50,0 | 44,48 | 8,68 | 95 | 17,32 | 88 |
| Михась | 735 | 50,5 | 46,26 | 8,00 | 90 | 18,04 | 94 |
| Идея | 715 | 51,0 | 42,85 | 6,04 | 95 | 12,0 | 93 |
| Рунь | 691 | 51,5 | 44,24 | 7,24 | 96 | 21,8 | 94 |

Физические свойства характеризуют состояние зерна, что определяет режимы его переработки и хранения. Они оказывают решающее влияние на построение технологических процессов и на качество готовой продукции.

Хочется отметить высокую стекловидность зерна исследуемых сортов, которая изменяется от 47,0% (сорт Михась) до 53,5% (сорт Дубрава).

По комплексу физических показателей качества исследуемые сорта зерна тритикале можно охарактеризовать как крупное зерно с высокой массой 1000 зёрен, низкой натурой и средней стекловидностью. Практически все сорта являются пригодными для получения различных видов пищевых зернопродуктов, не уступающих, а превосходящих по пищевой ценности традиционно производимых в республике.

УДК 664.681.2:002.35

ПРИМЕНЕНИЕ СЫВОРОТКИ МОЛОЧНОЙ ГИДРОЛИЗОВАННОЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Е.А. Бульчук, З.Г. Скобельская

Московский государственный университет пищевых производств, Россия

Мучные кондитерские изделия пользуются большим спросом у населения. Они обладают приятным вкусом и ароматом, имеют высокую энергетическую ценность, но низкую пищевую ценность, поскольку содержат мало витаминов, макро- и микроэлементов.

Для повышения пищевой ценности изделий используются различные добавки растительного и животного происхождения.