

наиболее технологичной является морковь, содержащая провитамин А - β-каротин, являющийся антиоксидантом.

Антиоксиданты участвуют в метаболизме, укрепляют иммунную систему организма, замедляют процесс окисления ненасыщенных жирных кислот, входящих в состав липидов, путём взаимодействия с кислородом, а также разрушают уже образовавшиеся перекиси.

В связи с этим целью настоящей работы явилось исследование влияния добавки пюре моркови в производстве изделий из дрожжевого теста на основные показатели качества готовых изделий: физико-химические - формоустойчивость, влажность, кислотность, пористость и органолептические - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. В ходе исследований изучалась возможность введения в дрожжевое тесто добавки пюре моркови, определялась зависимость основных показателей качества готовых изделий от количества введённой добавки.

Оптимальные показатели качества были получены для изделий из дрожжевого теста, содержащего 5-10% пюре моркови от массы муки. Установлено, что показатели качества готовых изделий с использованием пюре моркови в количестве 5-10% значительно выше по сравнению с изделиями по традиционной рецептуре.

Использование добавки пюре моркови в производстве изделий из дрожжевого теста даёт возможность получать продукт профилактического назначения.

УДК 664.68.633.67

ЗАВАРНОЙ БЕЛКОВЫЙ КРЕМ Пониженной калорийности

Т.А. Самохвалова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь.

Отделочные полуфабрикаты мучных кондитерских изделий содержат 40-60 % сахара и обладают высокой калорийностью, но не содержат биологически активных веществ.

В настоящее время проблема снижения калорийности продуктов питания и их сахароемкости является актуальной.

В работе для снижения количества рафинированного сахара использовали пюре сахарной свеклы.

В пюре сахарной свеклы содержится природный сахар в количестве 18-20 %, клетчатка, гемицеллюлоза, пектиновые и минеральные вещества и витамины.

Пюре из сахарной свеклы вводили в количестве 28-30 % от массы сахара в сахарный сироп с учетом пересчета сахара, содержащегося в пюре сахарной свеклы (18-20 %). При этом пюре вносили в сироп с содержанием сухих веществ 86 % и далее уваривали в течение 5-7 минут. Готовым сиропом заваривали взбитые белки. Полученный крем имел пышную консистенцию, белый цвет, но недостаточную формоустойчивость.

Однако при хранении происходило потемнение крема, поэтому в дальнейшем в рецептуру было введено 2 % крахмального клейстера от массы выхода при взбивании. Также в работе изучали влияние продолжительности

взбивания на качество крема. Установлено, что продолжительность взбивания крема 7-8 мин.

Полученный крем имел пыльную устойчивую консистенцию и белый не темнеющий на воздухе цвет. В полученном креме было снижено на 25-28 % рафинированного сахара по сравнению с традиционным за счет введения шпоре из сахарной свеклы. Крем обладал пониженной калорийностью и сахароемкостью, и содержал биологически активные вещества.

Крем, возможно, использовать в качестве отделочного полуфабриката тортов и пирожных.

УДК 637.52.04/07:[664.87+634.1]

ВЛИЯНИЕ "ПОЛИКОМА" НА ВОДОСВЯЗЫВАЮЩУЮ СПОСОБНОСТЬ И ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ КОТЛЕТНОЙ МАССЫ

О.С. Малахова, О.В. Савицкая, О.В. Смолякова

Могилёвский государственный университет продовольствия, Беларусь

Сырьём для производства изделий из котлетной массы служат котлетное мясо, пшеничный хлеб, соль, переп. вода, панировочные сухари (мука). Количество добавляемого хлеба составляет 20 - 25 % массы мяса. Введение хлеба в состав изделий повышает водосвязывающую способность системы, уменьшает потери массы полуфабриката при тепловой кулинарной обработке, определяет нежность и сочность готового продукта.

Ранее проведенными исследованиями было установлено, что разработанный на кафедре "Технология продукции общественного питания и мясопродуктов" учреждения образования "Могилёвский государственный университет продовольствия" порошкообразный продукт из выжимок яблок под названием "ПОЛИКОМ" проявляет достаточно высокую водоудерживающую способность. Помимо того, наличие в составе сухого вещества "ПОЛИКОМа" свыше 70 % пищевых волокон, в т. ч. 20 % пектина, обуславливает важность и необходимость включения его в состав различных видов кулинарной продукции с целью придания ей профилактических свойств.

В связи с этим исследовали возможность включения "ПОЛИКОМа" в состав изделий из котлетной массы.

В работе была проведена сравнительная оценка водосвязывающей способности и органолептических показателей мясного фарша, изделий из котлетной массы, приготовленных по традиционной рецептуре ("котлеты, биточки, шницели"), и изделий, приготовленных с добавлением "ПОЛИКОМа".

При добавлении "ПОЛИКОМа" из состава рецептуры изделий из котлетной массы исключали хлеб.

Изделия с содержанием "ПОЛИКОМа" в количестве 8 - 9 % от массы полуфабриката обладали хорошими органолептическими показателями. Содержание связанной влаги в изделиях, приготовленных с добавлением "ПОЛИКОМа", практически не изменялось по сравнению с одноименным показателем, установленным для изделий, приготовленных по традиционной рецептуре.