

УДК 664.681.1

**ВЛИЯНИЕ ПОРОШКА КАКАОВЕЛЛЫ НА ХРАНЕНИЕ
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ****Ромашихин П.А., Новикова Л.В.****УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
Могилев, Беларусь**

Увеличение сроков хранения мучных кондитерских изделий является актуальной задачей, поэтому было исследовано влияние порошка какао-веллы на сроки хранения бисквитного полуфабриката, овсяного печенья, пряников.

Порошок какао-веллы характеризуется характерными для какао-продуктов органолептическими показателями – цвет, вкус, аромат, степень измельчения такие же, как и у какао-порошка. Благодаря этому порошок какао-веллы используется при производстве мучных кондитерских изделий. Порошок какао-веллы отличается от какао-порошка повышенным содержанием пищевых волокон, на долю которых приходится более 60 %, в том числе клетчатка (25 %), пектиновые вещества (15 %), пентозаны (13 %), что определяет способность связывать воду.

В результате проведенных исследований установлено, что добавление порошка какао-веллы способствует повышению срока хранения бисквитного полуфабриката, овсяного печенья, пряников.

Порошок какао-веллы оказывает положительное влияние на свойства крахмальных полисахаридов. Образование комплексов между крахмальными полисахаридами и компонентами порошка какао-веллы препятствует агрегации амилозы и амилопектина, происходящей при старении мякиша. Действуя аналогично поверхностно-активным веществам, полисахариды порошка какао-веллы препятствуют выделению воды из набухших зерен крахмала и образованию межмолекулярных водородных связей путем обволакивания молекул крахмала, тем самым, замедляя процесс черствения.

Замедление процесса черствения связано и с влагоудерживающей способностью клетчатки порошка какао-веллы, обладающей большой рыхлостью и поверхностью структуры, способной адсорбировать воду.

Использование порошка какао-веллы при производстве овсяного печенья, бисквитного полуфабриката и пряников позволяет не только расширить ассортимент и повысить пищевую ценность какао-содержащих мучных кондитерских изделий, не только комплексно использовать какао-бобы, но и продлить сроки хранения мучных кондитерских изделий на 30-40%.