

## БУЛОЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С НАЧИНКАМИ ИЗ ПРОРОЩЕННОГО ЗЕРНА

Свириденко М.В., Савенок А.Г.

Научный руководитель – Бондарева Е.В., к.т.н., доцент

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий  
г. Могилев, Республика Беларусь

Булочные изделия – всеми любимое лакомство, в том числе детьми и молодёжью. Они часто используются в качестве перекуса в течение дня, являются обязательной составляющей ассортимента школьных и студенческих буфетов и столовых. Поэтому булочные изделия должны быть не только вкусными, но и полезными.

Задачей исследований является разработка булочных изделий повышенной физиологической ценности с использованием цельного пророщенного зерна. Пророщенное зерно, полученное по разработанной инновационной технологии, является биологически активным пищевым сырьем, обладающим высокой физиологической ценностью и биодоступностью нутриентов.

На основании предварительно проведенных исследований было решено добавлять цельное пророщенное зерно в булочные изделия в виде начинок. Разработана серия десертных и несладких начинок для выпечки. Основу начинок для выпечки составляло пророщенное зерно пшеницы, кроме него в десертные начинки вносились сахар, корица, измельченные орехи, сухофрукты, мак, в несладкие начинки – пряно-ароматические композиции, аджика, лавровый лист, соль, чеснок. Были проведены лабораторные выпечки различных булочных изделий с использованием разработанных начинок (рисунки).



пророщенная пшеница



начинка с чесноком



булочка с начинкой

**Рисунок – Образцы пророщенного зерна, начинки и булочных изделий с начинкой**

У готовых изделий исследовались органолептические (внешний вид, состояние мякиша, вкус, запах, бальная оценка) и физико-химические (влажность, кислотность, формоустойчивость) показатели качества. Исследования показали, что внесение начинок не оказывало отрицательного влияния на качество булочных изделий. Готовые изделия получались золотистого цвета, хорошего удельного объёма, с развитой пористостью. Наиболее привлекательными вкусо-ароматическими свойствами характеризовались булочные изделия с десертной начинкой с маком и изюмом, с десертной начинкой с орехами и несладкой начинкой с чесноком. Данные начинки были выбраны для дальнейших исследований. Использование начинок на основе пророщенного зерна позволит булочным изделиям придать диетические профилактические свойства и расширить ассортимент изделий, способствующих профилактике различных заболеваний, связанных с нарушением питания.