

РАЗРАБОТКА КОМПОНЕНТНОГО СОСТАВА РЖАНОГО ЗАКУСОЧНОГО ПРОДУКТА

Гайбуллаева Г.К.

Научный руководитель – Самуйленко Т.Д., к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь

Под термином «снековая продукция» рассматривают популярные пищевые продукты, предназначенные для быстрого утоления голода, употребляемые преимущественно на ходу. К хлебобулочным изделиям снекового типа или «хлебным» закускам можно отнести хлебцы, сухарики, крутоны, хлебные палочки и др. [1].

Важным этапом создания нового ассортимента хлебобулочных изделий, в частности ржаного закусочного продукта, является разработка компонентного состава.

В качестве сырьевых компонентов предложены следующие сырьевые компоненты: мука ржаная обдирная, солод ржаной ферментированный, цельная мука из овса, гречихи, риса, фасоли, растительные порошки (морковный, свекольный, топинамбуровый, тыквенный, яблочный), сухие картофельные хлопья, вкусоароматический порошок, семена льна и кунжута.

Выбор ржаной муки и ржаного ферментированного солода в качестве основы обусловлен созданием национального закусочного продукта. Кроме того, эти сырьевые компоненты имеют более полноценный химический состав по сравнению с пшеничной мукой. Выбор остальных продуктов переработки зерновых, бобовых и масличных культур обусловлен возможностью предания ржаному закусочному продукту функциональных свойств. Внесение картофельных хлопьев в тесто позволяет повысить хрупкость готового изделия, что особенно актуально для снековой продукции и так ценится потребителями.

Растительные порошки используют для снижения содержания в рецептуре изделий энергоемких компонентов, обогащения пищевыми волокнами, витаминами и минеральными элементами и для улучшения органолептических показателей качества.

Для моделирования вкуса и аромата могут быть использованы различные порошкообразные специи и их сочетания между собой (тмин, имбирь, розмарин, черный перец, базилик, петрушка, гвоздика и др.).

Комплексное сочетание традиционных и нетрадиционных сырьевых компонентов (продуктов переработки ржи, других зерновых, бобовых, масличных культур и плодоовощной продукции) как основы для нового поколения снековой продукции, в частности национальных «хлебных» закусок, исключая использование различных искусственных пищевых добавок, является инновационным направлением в пищевой промышленности, имеющим чрезвычайно важное практическое значение и социальную значимость.

Список использованных источников

1. Самуйленко, Т. Д. Совершенствование ассортимента снековой продукции на основе анализа предпочтений потребителей / Т. Д. Самуйленко, Т. А. Гуринова, А. В. Акулич, А. А. Бодунова, Д. Н. Шувькина // Вестник Белорусского государственного университета пищевых и химических технологий. – 2022. – № 2. – С. 3–13.