

СУХИЕ ЗАВТРАКИ ИЗ НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ**И.Г. Хорошева****Могилевский технологический институт, Беларусь**

Основным направлением в развитии пищевой промышленности является расширение ассортимента мучных изделий с использованием нетрадиционных видов сырья. Применение растительного сырья позволяет повысить пищевую ценность изделий, а использование нетрадиционных технологий позволяет снизить энергетическую нагрузку, оказываемую высококалорийными изделиями на организм человека, что соответствует современным требованиям науки о рациональном питании и здоровой пище.

Проведены исследования по разработке новых технологий производства сухих завтраков типа чипсов. Целью настоящего исследования является научное обоснование и разработка технологических рекомендаций по производству сухих завтраков типа чипсов с использованием различных видов муки, изучение функциональных свойств сырья и проявление этих свойств в технологических процессах, влияние их на качество готовой продукции и создание низкокалорийных изделий, со сбалансированными рецептурами.

Нами разработана нетрадиционная технология по производству сухих завтраков типа чипсов. При производстве чипсов использовалась мука пшеничная высшего сорта, пшеничная с низкими хлебопекарными свойствами, ржаная сеянная и ржаная улучшенная, овсяная, рисовая, гороховая и другие виды муки злаковых и бобовых культур. В качестве добавок использовали овощные и фруктовые пюре, молочные продукты, жир, сахар и другие пищевые и вкусовые добавки. Из вышеуказанного сырья составлены рецептурные композиции так, чтобы изделия получались наиболее сбалансированными по содержанию незаменимых аминокислот, витаминов, минеральных веществ. Тесто готовили путем перемешивания всех компонентов, формовали на противень, предварительно смазанный маслом и выпекали в печи. По окончании выпечки исследовались показатели качества готовых изделий.

Изделия получались с хорошими, органолептическими показателями качества, с пониженной калорийностью, прочной но хрупкой структурой, и способны храниться длительное время, до трех месяцев. Полученные сухие завтраки рекомендуем использовать либо в сухом виде, либо заливая молоком.