

УДК 641.856: 635.21

**СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ И ТЕХНОЛОГИИ
ПРОИЗВОДСТВА БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА****Т.И. Пискун, О.В. Королева, Л.Е. Ищенко, И.П. Федорова****Могилевский технологический институт, Беларусь**

Кондитерские изделия изготовленные на основе бисквитного полуфабриката пользуются неизменным спросом у населения, однако для производства бисквитного полуфабриката используется значительное количество яиц(меланжа) дорогостоящего дефицитного сырья.

В работе исследовалась возможность замены части яиц (меланжа) люпиновым пюре, определялся оптимальный процент замены яиц люпиновым пюре, позволяющий не ухудшить качество бисквитного полуфабриката, приготовленного по традиционной технологии..

В результате проведенных исследований была показана возможность использования пюре люпина в производстве бисквитного полуфабриката. Установлено , что показатели качества бисквитного полуфабриката, в котором 25% яиц заменено на пюре люпина практически не отличались от показателей качества бисквита, приготовленного по традиционной рецептуре и технологии. На основании полученных данных разработана рецептура и технология производства бисквита с заменой 25% яиц на пюре люпина.

Полученный бисквитный полуфабрикат отличался повышенной пищевой ценностью в сравнении с полуфабрикатом по традиционной технологии.

УДК 664.346:664.834.25

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАРТОФЕЛЬНЫХ ХЛОПЬЕВ
В КАЧЕСТВЕ СТАБИЛИЗАТОРОВ ПИЩЕВЫХ ЭМУЛЬСИЙ ТИПА
МАЙОНЕЗА****З.В. Василенко, Т.И. Пискун, Е.И. Демченко****Могилевский технологический институт, Беларусь**

В настоящее время модифицированные крахмалы успешно используют в качестве стабилизаторов пищевых эмульсий типа майонеза. Введение в эмульсию модифицированного крахмала позволяет уменьшить норму яичного белка, а в некоторых случаях даже полностью его исключить. Процент масла также может быть существенно снижен. Такие майонезы предпочтительны в диетическом питании.

Учитывая то обстоятельство, что крахмал картофельных хлопьев в процессе производства приобретает свойства набухающего, нами использованы