

## ПРОИЗВОДСТВО ПРЯНИКОВ С ПОРОШКОМ КАКАОВЕЛЛЫ

П.А. Ромашихин, Т.А. Ромашихина, Л.В. Новикова

Могилевский технологический институт, Беларусь

В последние годы в пищевой промышленности уделяется большое внимание созданию новых кондитерских изделий профилактического назначения. Одним из направлений решения этой проблемы является использование в производстве мучных кондитерских изделий порошка из какаоветлы.

Порошок из какаоветлы отличается повышенным содержанием пищевых волокон и пониженным содержанием жира (какао масла), имеет цвет, вкус и аромат, характерные для какао-продуктов, содержит в себе все ароматические и вкусовые вещества, свойственные какао-продуктам. Введение порошка в рецептуры кондитерских изделий, в том числе и пряников, позволяет повысить их биологическую ценность и придать им профилактические свойства.

В результате исследований была установлена оптимальная концентрация жира и порошка какаоветлы в эмульсии, при этом сухие вещества порошка какаоветлы вводились взамен части сахара в эмульсии. Ограничениями для количественного введения порошка из какаоветлы являлись влажность пряничного теста, органолептические показатели и плотность готовых пряников. Оптимальной дозировкой для порошка какаоветлы является 5 % от массы эмульсии. Как уменьшение, так и увеличение доли порошка какаоветлы относительно оптимальной, приводит к возрастанию плотности пряника. Органолептическая оценка пряников показала, что добавка порошка какаоветлы придает готовым изделиям соответствующий какао-продуктам цвет мякиша, приятный вкус и аромат.

На основании проведенных исследований разработаны, согласованы и утверждены рецептуры пряников «Престиж» РЦ РБ 05542585.131-99, пряников «Каскад» РЦ РБ 29093074.001-00 с порошком какаоветлы. Рецептуры рекомендованы к утверждению и согласованы Центральной дегустационной Комиссией Комитета по хлебопродуктам при Минсельхозпродре Республики Беларусь (протокол № 4 от 8.12.99 г.).

Новые виды пряников внедрены в производство на Могилевском хлебозаводе №1, Бобруйском хлебозаводе, Светлогорском хлебозаводе. Пряники пользуются покупательским спросом у населения.

Использование порошка какаоветлы позволило расширить ассортимент лечебно-профилактической продукции, обогатить пряники пектиновыми веществами, пентозанами, клетчаткой, минеральными веществами, уменьшить сахароемкость