

УДК 641.518.6

НИЗКОКАЛОРИЙНОЕ ПЕСОЧНОЕ ТЕСТО

М.М. СТАРОВОЙТОВА

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Песочное тесто в своем составе содержит большое количество жира и сахара и обладает высокой калорийностью.

С целью снижения и, исходя из теории рационального питания, калорийность можно снижать за счет уменьшения содержания сахара. Вместо сахара из литературных данных известно, что в тесто вводят фруктовые или овощные порошки. Они содержат клетчатку, биологически активные вещества и минеральные соли.

В работе использовали при производстве песочного теста морковный порошок, который получают сушкой мякоти моркови после отжатия сока.

В рецептуру вводили порошок моркови в количестве 20% от массы сахара в рецептуре. Изделия из песочного теста с добавлением морковного порошка имеют пористую структуру, желтый цвет и рассыпчатую консистенцию, характерную для песочного теста. Новые изделия имеют пониженное содержание сахара, обогащены минеральными веществами, β -каротином и клетчаткой.

УДК 641.756.635.21

НОВОЕ НАПРАВЛЕНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ КАРТОФЕЛЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА СЛАДКИХ КУЛИНАРНЫХ БЛЮД

Е.П. ИЛБОВНИКОВА

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Картофель в РБ известен как широко распространённая овощная культура. Он используется для производства первых, вторых блюд и кулинарных изделий. Ассортимент сладких блюд из картофеля незначителен, это пудинги, пироги и т.д. Сладкие взбивные изделия из картофеля отсутствуют.