

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 извивные изделия из картофеля отсутствуют.

В картофеле, как известно, содержится крахмал, который обладает низкой студнеобразующей способностью и используется только для производства киселей.

Модифицированный картофельный крахмал имеет более повышенную желирующую способность и используется при производстве пудингов, мороженого.

В работе модификацию крахмала производили кислотой непосредственно в растительной ткани картофеля без последующего его выделения.

В результате проведенных исследований получили картофельный полуфабрикат с повышенной желирующей способностью. Желирующая способность увеличивается в 3 раза по сравнению с необработанной картофельной массой.

Данный картофельный полуфабрикат предложено использовать в качестве желирующей основы для производства сладких взбивных блюд: самбука, сладких изделий типа пастилы.

УДК 664.685.6

НОВЫЙ СПОСОБ СТАБИЛИЗАЦИИ СЛИВОЧНОГО КРЕМА

О.В. ШЕВЕРДА

Могилёвский технологический институт

Могилёв, Беларусь

Сливочный крем используется в качестве отделочного полуфабриката мучных кондитерских изделий и должен обладать высокой формоустойчивостью. Такой крем получается только при использовании сливочного масла с влажностью 20-22%. В настоящее время промышленностью выпускается сливочное масло с повышенной влажностью 25-27%, что отрицательно сказывается на формоустойчивости сливочного крема. Для улучшения качества сливочного крема из масла с повышенным содержанием влаги исследовали возможность стабилизации его структуры введением в его рецептуру картофельного полуфабриката, обладающего повышенной студнеобразующей способностью, разработанного на кафедре «Технология продукции общественного питания и мясопродуктов».

В результате исследований установлено, что оптимальным количеством картофельного полуфабриката в рецептуре сливочного крема является - 10%.