

## ПРОИЗВОДСТВО СДОБНОГО ПЕЧЕНЬЯ ИЗ МУКИ РЖАНОЙ УЛУЧШЕННОЙ.

МАШКОВА И.А. КОЗЛОВА А.Г.

Могилевский технологический институт

Могилев, Беларусь

В производстве сдобного печенья традиционно используют пшеничную муку первого и высшего сорта. В последние годы, возникшие трудности по обеспечению кондитерских предприятий пшеничной мукой вызывают необходимость поиска ее заменителей. Особое внимание уделяется местному зерновому сырью, которое позволит расширить ассортимент и рационально использовать основные ресурсы.

На кафедре «Технологии хлебопродуктов» разработан новый вид продукта – мука ржаная улучшенная, которая вырабатывается Климовичским комбинатом хлебопродуктов (ТУ РБ 0060107.002-95). Мука ржаная улучшенная имеет следующие показатели качества – влажность не более 15%, зольность не более 0,65%, и по цвету и амилалитической активности находится на уровне, близком к пшеничной муке.

Исследовано влияние основных компонентов: сахара, соды, аммония, яичных, молочных продуктов и других на амилалитическую активность муки ржаной улучшенной. Выявлены оптимальные дозировки сахара, жира, яйца и молока в рецептуру сдобного печенья из муки ржаной улучшенной. Введение пюре из картофеля позволяет не только снизить сахароемкость сдобного печенья, но и улучшить его качество.

Использование муки ржаной улучшенной позволяет в рецептуре сдобного печенья полностью исключить пшеничную муку. При этом увеличивается пищевая ценность продукта по содержанию незаменимых аминокислот (лизина, треонина, валина, метионина, лейцина), витаминов группы В и минеральных веществ (кальция, фосфора, железа, йода, фтора).

На основании проведенных исследований разработаны новые виды сдобного печенья. На способ производства подана заявка на изобретение.