

продуктов, систематическое употребление которых оказывает регулирующее действие на организм человека.

Традиционно, потребление мучных кондитерских изделий, в нашей стране, наряду с потреблением хлеба и хлебобулочных изделий, остается высоким. Поэтому пополнение рациона полифункциональными биологически активными ингредиентами с употреблением кондитерских изделий представляется актуальной задачей.

В настоящее время, на кафедре «Технология кондитерского производства» МГУПП проводятся исследования направленные на создание ассортимента мучных кондитерских изделий, повышенной пищевой ценности и профилактического назначения, для массового потребления населением. Разработка новых кондитерских изделий (сахарного, сдобного, затяжного печенья, пряников) осуществляется путем введения в рецептуры полезных пищевых добавок, представляющих практически в чистом виде или содержащих в своем составе пищевые волокна – растительные полисахариды, которые не могут быть метаболизированы пищеварительной системой человека. К ним относятся морские водоросли – морская капуста и продукты ее переработки (маринад, модифилан, альгинат натрия и альгинат кальция, высоко- и низкоэтерифицированные пектины, микрокристаллическая целлюлоза).

Изучалось влияние вышеперечисленных пищевых добавок на качество и количество сырой клейковины в тесте, структурно-механические свойства упруго-пластично-вязкого теста и качество готовых изделий.

Определены оптимальные дозировки пищевых добавок в рецептурах мучных кондитерских изделий, согласованные с рекомендациями института питания РАМН.

Отмечен технологический эффект при введении растворимых пищевых волокон в рецептуру упруго-эластичного теста.

Разработана нормативно-техническая документация на отдельные виды кондитерских изделий обогащенных минеральными веществами (в частности йодом), пищевыми волокнами.

УДК 664.641.1

ИЗУЧЕНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПОЛУЧЕНИЯ МУКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

И.С. Косцова, Д.М. Сычева

Могилевский технологический институт, Беларусь

Во всем мире уделяется большое внимание повышению степени использования зерна на мукомольных заводах, выработке муки широкого ассортимента с различными качественными показателями, обеспечивающими потребности различных отраслей промышленности (хлебопекарной, макаронной, кондитерской, общественного питания).

Наличие при этом дифференцированных требований смежных отраслей к муке как сырью для отдельных видов изделий, обуславливает необходимость производства расширенного ассортимента специализированной муки с регламентируемым комплексом показателей качества.

В Республике Беларусь в настоящее время производят традиционно три сорта пшеничной муки – высший, первый и второй, которые были введены еще в 1938 г с показателями зольности соответственно 0,55; 0,75; 1,25%. С тех пор ни сорта, ни нормы их качества не пересматривались. Однако за этот период времени технологический процесс помола зерна пшеницы значительно усовершенствован, что дает возможность пересмотра ассортимента муки и норм ее качества.

При этом первоочередное значение для РБ приобретает учет особенностей местных зерновых ресурсов, наиболее рациональное их использование.

Исследования последних лет показали, что значительная часть выращиваемой в республике пшеницы отличается невысокой стекловидностью и пониженным содержанием клейковины невысокого качества. Самостоятельная переработка такого зерна на мукомольных заводах не обеспечивает необходимого выхода готовой продукции нужного качества. Вместе с тем такое зерно можно было бы с успехом использовать для помолов в специализированную муку, предназначенную для кондитерских изделий, так как анализ требований, предъявляемых кондитерской промышленностью к муке, показывает, что для нужд кондитерской промышленности требуется мука высшего и первого сортов с широким диапазоном по содержанию клейковины и ее качеству, в том числе, мука с низким содержанием клейковины слабой по качеству, в частности, для производства бисквитов, сахарного печенья и т.д.

В Могилевском технологическом институте ведется большая работа по изучению возможности получения муки для производства мучных кондитерских изделий при проведении помолов зерна пшеницы целсового назначения, что позволит более рационально использовать зерновые ресурсы республики, сократить расходы на закупку зерна сильных сортов пшеницы.

УДК 664.7.004.8

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИЙ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

М.М. Калакура

Киевский национальный торгово-экономический университет, Украина

Современная теория питания человека требует нового подхода к созданию пищевых продуктов нового поколения с высокими функциональными свойствами. Продукты питания в т. ч. и кондитерские изделия, должны не только удовлетворять физиологические потребности человека в питательных веществах и энергии, но и иметь диетическое, лечебно-профилактическое действие.