

загружены не на полную мощность, республика вынуждена закупать зерно, и, прежде всего, пшеницу в странах ближнего и дальнего зарубежья. В последние годы в республике много внимания уделяется селекции новых сортов зерна различных культур, в том числе пшеницы, ржи, тритикале, однако необходимо всестороннее и комплексное изучение мукомольных и хлебопекарных свойств этих сортов для более полного использования их потенциала. Учитывая также потребность хлебопекарной промышленности в смешанной муке для производства нетривиционных сортов хлеба, большой практический интерес представляет выработка сортов муки из смесей зерна этих культур. Это позволяет стабилизировать ее качество, продуктивно использовать зерно местных пшениц, отличающихся в связи с почвенно-климатическими условиями невысокими стекловидностью и качеством клейковины, на полную мощность загрузить существующие в республике мукомольные заводы.

С этой целью были исследованы мукомольные и хлебопекарные свойства зерна 6 сортов пшеницы, 5 сортов тритикале и 3 сортов ржи, выращенных в условиях Могилевской области, и их смесей. Смешивали зерно пшеницы и ржи, пшеницы и тритикале и тритикале и ржи в соотношениях 75:25 25:75 соответственно и проводили лабораторные помолы этих смесей после предварительной гидротермической обработки. Было исследовано также влияние способов получения смесей муки на качество смешанной муки.

Полученные результаты показали возможность и целесообразность производства сортовой смешанной муки. Установлено, что мука, полученная из смесей зерна, по хлебопекарным достоинствам мало отличается от аналогичных образцов смесей муки. Эта закономерность характерна для всех смесей исследуемых культур. Для смесей, составленных из пшеницы и тритикале, отмечено, что мука из смесей зерна по отдельным показателям превосходит сравниваемые варианты смесей муки. Эта закономерность наиболее характерна для соотношения пшеницы и тритикале соответственно 25% : 75%.

УДК 664.641.1

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АЛЬТЕРНАТИВНОГО ЗЕРНОВОГО СЫРЬЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАВАРНЫХ ПРЯНИКОВ

Р.Г. Кондратенко, И.М. Лукошчина

Могилевский технологический институт

По мере постоянного увеличения населения земного шара растет потребность в хлебных злаках. Во всем мире зерно и продукты его переработки являются важнейшим источником питания человека. Поиски «новых» зерновых культур привели к созданию гибрида ржи и пшеницы – тритикале, удачно сочетающего свойства родительских форм.

Тритикале привлекает к себе особое внимание в связи с тем, что использование помольных продуктов зерна позволит существенно увеличить сырьевую базу для выработки хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

В связи с этим проводились исследования влияния дозирования муки тритикале сеяной на качество заварных пряников приготовленных по рецептуре и технологической схеме, принятой для данного вида изделий. Контролем служил

образец, приготовленный из пшеничной муки I сорта. Полученные образцы теста и готового изделия анализировались по органолептическим и физико-химическим показателям, рекомендуемым ГОСТом, а также с привлечением специальных методов исследования.

В ходе работы было изучено влияние дозировок сеяной муки из зерна тритикале от 0 до 100% с шагом 20% на качество заварного пряничного теста и готового изделия.

Цвет пряничного теста изменялся от светло-желтого характерного для контроля до светло-серого - для образца с содержанием муки тритикале 100%. Пластичные свойства теста увеличивались по мере увеличения дозировки муки тритикале.

Готовые изделия с большим процентным содержанием муки тритикале отличались от контрольного образца наличием незначительных трещин на поверхности, уплотнением мякиша, повышенным показателем плотности и пониженным значением щелочности.

Уменьшение щелочности готовых изделий и увеличение их плотности обусловлено повышенной кислотностью муки тритикале сеяной, в сравнении с мукой пшеничной I сорта, что привело к повышению количества кислотоосодержащих соединений в тесте и частичной нейтрализации химических разрыхлителей с увеличением дозировки муки тритикале от 20 до 100%.

Для того чтобы улучшить качество заварных пряников с добавлением 100% муки тритикале сеяной была проведена серия выпечек с увеличенной дозировкой химических разрыхлителей.

Анализируя влияние химических разрыхлителей на качество заварных пряников пришли к выводу, что увеличение их количества в рецептуре заварных пряников целесообразно для получения готового изделия из муки тритикале хорошего качества.

УДК 664.669

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ЦЮРЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ.

В.А.Васютина, И.А.Машкова

Могилёвский технологический институт

В настоящее время особое внимание уделяется местному нетрадиционному сырью, которое содержит биологически активные вещества, повышающие пищевую ценность изделий. Оптимальное обеспечение организма биологически активными веществами имеет первостепенное значение в профилактике заболеваний. Основной задачей является введение таких веществ в продукты, которые пользуются спросом у населения. К таким продуктам относятся мучные кондитерские изделия, в частности, пряники и печенье.

В Могилёвском технологическом институте разработан новый способ переработки картофеля в цюре. Пищевая ценность картофельного цюре обусловлена высоким содержанием пищевых волокон, минеральных веществ, клетчатки, натуральных моно- и дисахаров, кальция и фосфора. Содержание сухих