

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 ШОРЕ 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 шоре. Пищевая ценность картофельного шора обусловлена высоким содержанием пищевых волокон, минеральных веществ, клетчатки, натуральных моно- и дисахаров, кальция и фосфора. Содержание сухих

вещества в пюре 30% и pH – не менее 4,2. Использование картофельного пюре в продуктах питания представляет значительный интерес с точки зрения экономии основного сырья, повышения биологической ценности и придания им лечебно-профилактических свойств.

С целью использования в мучных кондитерских изделиях проводились исследования по введению картофельного пюре в эмульсию для пряников и сахарного печенья. В результате проведенных исследований были определены оптимальные дозировки картофельного пюре. Выявлены технологические условия совмещения картофельного пюре с химическими разрыхлителями и молочными, яичными продуктами в кондитерском тесте. Введение картофельного пюре позволило улучшить пористость и структуру готовых изделий.

На основании проведенных исследований разработаны новые рецептуры пряников, сахарного печенья. Содержание пищевых волокон и минеральных веществ в новых мучных кондитерских изделиях увеличилось в 2-5 раз. Экономический эффект достигается за счет снижения сахароемкости и экономии основного сырья при производстве новых видов пряников и сахарного печенья.

УДК 664.691

ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ РЖАНОЙ МУКИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ.

Е.Ф. Тихонович, Е.А. Назаренко, Е.Г. Шелкова

Могилевский технологический институт

В настоящее время в республике Беларусь, в результате сложившейся тяжелой экономической ситуации в части обеспечения хлебопекарных, макаронных предприятий сырьем, возникла острая необходимость в поиске новых сырьевых источников для этой отрасли.

Пшеницы с качеством, необходимым для производства макаронных изделий, в Беларуси не выращиваются. Однако повсеместно культивируется рожь. Поэтому поиск и использование новых видов продуктов переработки этой культуры весьма актуален.

Целью проводимых исследований явилось изучение возможности применения нового сорта ржаной муки, разработанного в Могилевском технологическом институте, ТУ РБ 00959197.002-95 «Мука хлебопекарная из зерна ржи улучшенная» (МРУ), при производстве макаронных изделий.

В качестве объекта исследования был выбран вид короткорезанных макаронных изделий «лапша», для изготовления которых использовалась мука хлебопекарная пшеничная высшего сорта в смеси с МРУ в различных соотношениях.

Изучалось влияние различных дозировок МРУ на качество лапши, изготовленной на прессе-автомате «Макиз-013».

Установлена максимально возможная дозировка МРУ, в пределах которой данный вид муки не оказывает отрицательного воздействия на качество теста и готовых изделий. По цвету, макаронные изделия с добавлением МРУ несколько темнее, чем из пшеничной муки высшего сорта, однако могут быть приравнены к