

растений. При употреблении мармелада детский организм получает 25-75% суточной лечебной дозы настоя лекарственной травы.

УДК 664.64

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ТРИТИКАЛЕ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ РЖАНО-ПШЕНИЧНОГО ХЛЕБА.

В.П.Логовская

Могилевский технологический институт

В настоящее время в Республике Беларусь остро стоит вопрос об обеспечении хлебопекарной промышленности сырьем, в том числе и пшеничной мукой, взамен которой при производстве ржано-пшеничных сортов хлеба успешно практикуется использование муки тритикале.

Поэтому настоящая работа была посвящена совершенствованию технологии производства ржано-пшеничного хлеба за счет замены части пшеничной муки мукой тритикале, гидролизованной в молочной сыворотке.

Гидролизат использовали взамен закваски при приготовлении хлеба из смеси ржаной обдирной муки и муки тритикале сеяной. Изучали влияние этого способа приготовления теста на качество хлеба и замедление черствения хлеба. В качестве основного критерия оценки свежести были выбраны его крошковатость и набухаемость.

Установлено, что в процессе брожения значительно повышалась газообразующая способность муки, увеличивался объем хлеба, улучшалась пористость. Процесс тестоведения интенсифицировался за счет ускорения накопления кислот.

На основе проведенных исследований разработан способ приготовления ржано-пшеничного теста на гидролизате, обеспечивающий повышенные качества и сохранение потребительских свойств изделий на более длительное время по сравнению с существующими способами.

УДК 664.785

ИССЛЕДОВАНИЕ ОВСА ГОЛОЗЕРНОГО И ВОЗМОЖНОСТИ ЕГО ПЕРЕРАБОТКИ В ПИЩЕВЫХ ЦЕЛЯХ.

Сычева Д.М., Касьянова Л.А., Халецкий С.П.

**Могилевский технологический институт,
Белорусский НИИ земледелия и кормов**

Зерноперерабатывающая промышленность Республики Беларусь испытывает серьезные проблемы в обеспечении сырьем, поэтому одной из важнейших задач отрасли является максимально полное использование ресурсов местного сырья для производства пищевых продуктов. В условиях республики к числу наиболее перспективных следует отнести овес. Благодаря высокой биологической ценности