

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

белков овсяные продукты широко используют для детского и диетического питания. Однако, при всей полноценности пищевых продуктов из овса при его переработке наблюдается очень низкий выход готовой продукции (45-50%), что связано с большим содержанием цветковых пленок в овсе (20-40%). В этой связи огромный интерес представляет использование для переработки в пищевых целях овса голозерного, для которого характерно отсутствие примерно у 85-95% зерновок цветковых пленок. В настоящее время в республике селекционированы сорта овса голозерного (Белорусский НИИ земледелия и мормов), один из которых - Белорусский голозерный - районирован по областям. Однако, свойства этих сортов изучены явно недостаточно, что и явилось целью данной работы.

Было проведено комплексное исследование особенностей зерна овса голозерного двух сортов: Белорусский голозерный и Вандровник (четыре образца, выращенных в различных регионах Республики Беларусь), в сравнении с овсом пленчатым сорта Эрбграф, выращенного в тех же районах. Изучены физико-химические показатели качества этих образцов, гранулометрическая характеристика зерна и примесей, проанализировано влияние крупности зерна овса на изменение физико-химических показателей качества зерна. Установлены закономерности в распределении пленчатых зерен по фракциям крупности. Изучена возможность разделения голозерной и пленчатой фракций овса. Изучение химического состава зерна голозерного овса показало более высокое содержание важнейших веществ белков, жиров, углеводов по сравнению с пленчатым овсом. Энергетическая ценность всех сортов голозерного овса значительно выше энергетической ценности пленчатого овса.

На основании исследований технологических свойств голозерного овса разработана технология подготовки и переработки его в муку и крупу. Реализация разработанной технологии на зерноперерабатывающих предприятиях отрасли хлебопродуктов республики приведет к повышению выхода готовой продукции на 20-25%, снизит затраты на электроэнергию, позволит получать овсяные продукты высокого качества.

УДК 664.71-11

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ УРОВНЯ МИНЕРАЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИЕ И МУКОМОЛЬНЫЕ СВОЙСТВА ЯРОВОЙ ПШЕНИЦЫ.

Косцова И.С. Науменко И. П.

Могилевский технологический институт

В связи с распадом СССР и приобретением РБ самостоятельности вопрос производства продовольственного зерна в республике встал достаточно остро.

Существенным резервом в производстве продовольственного зерна пшеницы может быть расширение посевных площадей высокоурожайных сортов яровой пшеницы с хорошими технологическими свойствами в северо-восточной зоне Беларуси. Однако яровая пшеница очень требовательна к условиям