

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЖАНОЙ МУКИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ ЛАВАША

Кузьменкова Л.Л.

Научный руководитель – Цедик О.Д., к.т.н., доцент

Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь

Традиционной зерновой культурой для Беларуси является рожь. Ржаная мука используется для изготовления различных видов хлеба, которые популярны среди населения. Однако потенциал ржи использован недостаточно. Ассортимент продукции из ржаной муки невелик, кроме хлеба на прилавках магазинов можно встретить ржаные хлебцы, отруби и, собственно, муку. При этом ассортимент пшеничных изделий очень разнообразен.

В последние годы популярными мучными продуктами, используемыми взамен хлеба, стали лаваша, изготовленные по различным рецептурам из пшеничной муки. В то же время ржаная мука более полноценна по содержанию незаменимых факторов питания, в частности, аминокислоты лизина, пищевых волокон и витаминов группы В. На основании этого представляет научную и практическую задачу изучение возможности замены пшеничной муки на муку ржаную при изготовлении лаваша.

С этой целью исследовали качество ржаной муки обдирной полученной в лабораторных условиях, по стандартным показателям качества. Мука характеризуется свойственным ей цветом, вкусом и запахом, без посторонних привкусов, средней зольностью и числом падения, по крупности, влажности и всем остальным показателям мука соответствует требованиям ГОСТ 7045.

На следующем этапе изучили возможность изготовления лаваша из ржаной муки, для чего пшеничную муку в рецептуре заменили на ржаную обдирную. При этом рецептура включала только муку, воду и соль поваренную. Ржаная мука способна поглощать больше воды, чем пшеничная, благодаря содержанию в ней слизистых веществ. Расчетное количество воды оказалось недостаточным, тесто получилось жесткое, не способное раскатываться, поэтому необходимое для замеса количество воды определяли опытным путем. Полученное после отлежки тесто раскатали в тонкий блин толщиной 1,5 мм и выпекали на сковороде с двух сторон при температуре нагрева 200-280° С. Время выпечки изменялось от 1 мин до 1,8 мин.

В результате во всех опытах получились изделия без трещин и надрывов, поверхность с наколами, цвет светло-коричневый, запах приятный, свойственный мучному изделию из ржаной муки. Изделия пропеченные, эластичные, без комочков и следов непромеса. Форма круглая, сохранилась в результате выпечки, тесто не растекалось. Наилучшие органолептические показатели качества и влажность отмечены у образцов, время выпечки которых составляло 1,3 – 1,5 мин. Дальнейшее увеличение времени выпечки приводило к появлению темных пятен на поверхности и ухудшению вкуса.

Таким образом, муку ржаную обдирную возможно использовать взамен пшеничной при изготовлении мучных изделий типа лаваша. Полученные изделия характеризуются отличными органолептическими показателями качества: светло-коричневым цветом, приятным ароматом, вкусом, свойственным ржаным изделиям, со сладковатым привкусом и могут быть рекомендованы в качестве продуктов здорового питания.