

ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЦЕЛЬНОЗЕРНОВОГО ИНГРЕДИЕНТА В СОСТАВЕ ПРОДУКТОВ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

Гапеенко Н.Е., Гончаронок В.А.

**Научный руководитель – Евдохова Л.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время производство пищевых продуктов все чаще ориентируется на выработку пищевых продуктов диетической, в т.ч. и функциональной направленности. Традиционными продуктами питания, в которых могут использовать цельнозерновую муку, являются хлебобулочные изделия. Однако считаем, что ассортимент продуктов, в которых можно использовать цельнозерновой ингредиент из ячменя гораздо шире. Так нами проведены опыты по внесению цельнозернового ингредиента из ячменя в рецептуру творожного продукта. Цельнозерновой ингредиент из ячменя получали по разработанной ранее технологии. Технология включает следующие этапы: очистка зерна – замачивание зерна – томление зерна – сушка – охлаждение – размол. Цельнозерновой ингредиент из ячменя представляет собой однородный порошок с заметными вкраплениями частиц оболочек, кремового цвета, с выраженным привкусом жареного ореха.

Оптимизируя рецептуру творожных продуктов, варьировали количество цельнозернового ингредиента в диапазоне 4...10%. В таблице 1 приведены результаты эксперимента.

Таблица 1 – Органолептические показатели качества творожного продукта с использованием цельнозернового ингредиента из ячменя

Наименование показателя	Количество внесенного ингредиента			
	Контроль	4%	6%	10%
Консистенция и внешний вид	Однородная, в меру плотная	Однородная, в меру плотная	Однородная, плотная	Однородная, чрезмерно плотная
Вкус и запах	Чистый, кисло-молочный, сладкий	Чистый, кисло-молочный, сладкий, с едва уловимым привкусом зерновых	Чистый, кисло-молочный, сладкий, с легким привкусом зерновых	Мучнистый, сладкий, с ярко выраженным вкусом зерновых
Цвет	Белый с кремовым оттенком	Сероватый	Серый	Серо-коричневый

Таким образом, внесение цельнозернового ингредиента в количестве 6% к массе продукта позволяет получить продукт с высокими органолептическими показателями. Введение цельнозернового ингредиента позволяет повысить содержание витаминов, обогатить продукт минеральными веществами, повысить биологическую ценность, улучшить аминокислотный состав, обогатить продукт пищевыми волокнами.