

КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ПОВЫШЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ

Матвеева А.В., Рукшан Л.В.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»
г. Могилев, Республика Беларусь

Перед пищевой промышленностью поставлена задача – создать технологии производства качественно новых продуктов, потребление которых будет способствовать профилактике и укреплению здоровья людей. Один из путей решения этой задачи – использование нетрадиционной для кондитерской промышленности РБ муки. В качестве нетрадиционной муки можно использовать ячменную муку. Исследования в этом направлении актуальны, так как позволяют заменить импортное сырье, используемое для повышения питательной ценности мучных кондитерских изделий. Поэтому нами выпечены пряники (сырцовые, заварные), печенье (сахарное, затяжное, сдобное), крекеры и кексы с добавлением ячменной муки в количестве 5-15%. Ячменная мука, выработанная из пленчатого и голозерного ячменя белорусской селекции, представляет собой порошкообразный продукт определенной крупности без посторонних запахов [1, 2]. Цвет белый с желтоватым оттенком или кремовый. Белизна не менее 45 единиц белизномера. Число падения не менее 300 с. Мука обладает хорошей сыпучестью и при хранении не слеживается; отличается большей выравненностью по размеру частиц и содержанию белка по сравнению с предлагаемыми ранее производственными сортами ячменной муки из крупы (перловой и ячневой); богата природным белком, β -глюканом и витаминами А, В₁ и В₆, сбалансирована по аминокислотному составу. Анализ экспериментальных данных показал, что для изготовления пряников ячменную муку следует вносить в количестве 5%, печенья, крекеров и кексов – 10%. Изделия с добавлением муки из ячменя имеют приятный вкус и повышенное содержание природных биологически активных веществ. При этом необходимо уделить должное внимание созданию рецептур, в которые будет включена ячменная мука.

ЛИТЕРАТУРА

1. Рукшан Л.В., Матвеева А.В. Технология переработки голозерного ячменя. // Материалы IX Междунар. науч.-практ. конф. «Инновационные технологии в пищевой и легкой промышленности, 5-6 июня 2008 г., [Под ред. Кулажанова К.С.], Алматы: АТУ, 2008. – 475 с. – С. 89-91.
2. Матвеева А.В., Рукшан Л.В. Мука кондитерская из голозерного ячменя // Материалы V Междунар. науч. конф. студентов и аспирантов «Техника и технология пищевых производств», 26-27 апреля 2006, [Под ред. Хасаншина Т.С.], Могилев, 2006. – С. 97.