

РАПСОВОЕ МАСЛО: РЕАЛЬНОСТЬ И ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БЕЛАРУСИ

Мацкевич М. Г.¹, Жолик Г. А.²

¹– УО «Белорусский государственный аграрный технический университет»
г. Минск, Республика Беларусь;

²– УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

Рапс в последнее время занял устойчивое место в структуре посевных площадей в республике. Валовый сбор маслосемян, несмотря на значительные различия по годам, устойчиво повышается. Так, в 2024 году он достиг небывалой для республики величины – более одного миллиона тонн.

Увеличение объемов производства маслосемян рапса в республике обусловлено все более широким использованием и востребованностью рапсового масла в народном хозяйстве, шрота и жмыха в качестве высокобелкового сырья при производстве комбикормов, а также высокими закупочными ценами на семена, что позволяет считать культуру одной из наиболее экономически эффективных в Беларуси.

Учитывая высокий спрос на маслосемена рапса на мировом рынке, значительная часть полученной в республике продукции поставляется на экспорт. Республика входит в мировом рейтинге в двадцатку стран экспортеров семян рапса. Однако все же большая часть выращенного урожая перерабатывается на внутреннем рынке. В республике функционирует около 90 предприятий, перерабатывающих семена рапса. Их суммарная проектная производительность составляет около 2 млн. т семян.

За последние пять лет с 2019 по 2023 год общее производство рапсового масла в республике выросло в 1,4 раза – с 417 до 578 тыс. т. Произведенное из отечественного сырья масло соответствует по качеству всем требуемым характеристикам. По мнению медиков и диетологов по потребительским свойствам оно приближается к оливковому.

Однако, к сожалению, использование его на внутреннем рынке невелико. Большая часть произведенного рапсового масла экспортируется. К примеру, в 2023 году Беларусь экспортировала растительных масел на сумму 640 млн. долларов, заняв девятую позицию в мировом экспорте. Отечественным предприятиям из общего объема производства рапсового масла реализуется только около 15 %. Поэтому в настоящее время необходимо менять менталитет белорусов по отношению к рапсовому маслу, которые чаще выбирают подсолнечное. В торговых сетях, в основном, присутствует подсолнечное масло, произведенное в России, а ценимое по потребительским свойствам собственное рапсовое поставляется на

экспорт. В этой связи необходимо активнее пропагандировать рапсовое масло собственного производства. Покупателю иногда сложно решиться на первый шаг в этом направлении.

Вместе с тем следует отметить, что последнее время в республике отмечается положительная динамика в потреблении рапсового масла. Его реализация на внутреннем рынке по сравнению в 2020 годом увеличилась в 2021 году в 1,5 раза, а в 2022 – уже в 5,5 раз. Рапсовое масло все более широко используется для производства маргариновой и майонезной продукции, в хлебопечении, при изготовлении горчицы, хрена и др. В торговых сетях наращиваются объемы реализации бутилированного рапсового масла и его смесей. Только предприятия концерна «Белгоспищепром» увеличили выпуск такого масла с 243 т в 2018 году до 5,6 тыс. т в 2022 году. Известны и уже присутствуют в розничной продаже торговые марки рапсового масла собственного производства «Одеріха» и «Rafini» (Бобруйский завод растительных масел), «Домашнее» (Гомельский жировой комбинат).

Приведенные данные указывают на рост потребления рапсового масла на внутреннем рынке. По прогнозам переработчиков и торговли к концу 20-х годов XXI века на внутренний рынок республики будет поставляться 50-55 % произведенного в Беларуси рапсового масла. Дальнейший рост объемов использования предприятиями пищевой промышленности республики собственного рапсового масла будет способствовать обеспечению продовольственной безопасности и импортозамещению. В дополнение к вышеизложенному можно отметить, что в последнее время эксперты и диетологи все больше высказываются о полезности употребления в пищу такого растительного масла, которое произведено из местных видов сырья.

УДК 664.68:664.641.4

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА КОМПОЗИТНЫХ СМЕСЕЙ С ПШЕНИЧНОЙ И ПШЕННОЙ МУКОЙ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Минина Е. М.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Мучные кондитерские изделия всегда пользовались популярностью у потребителей. На одного белоруса в среднем приходится около 23,5 кг кондитерских изделий в год [1]. Это говорит о том, что популярность такого изделия, как, например, печенье, неуклонно растет, а это, в свою очередь, ставит новые задачи перед производителями кондитерских изделий.

Мучные кондитерские изделия принадлежат к числу важных и любимых компонентов пищевого рациона детей и взрослых, однако большая часть их отличается низким содержанием витаминов, минеральных веществ, пищевых волокон, дефицит которых в питании детей является серьезной проблемой.

В связи с этим существует необходимость коррекции химического состава мучных изделий в направлении увеличения содержания незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, органических кислот, пищевых волокон, дефицитных минеральных веществ, витаминов при одновременном снижении энергетической ценности. Мука из крупяных культур может рассматриваться в качестве возможного носителя дополнительно вводимых в рецептуру функциональных ингредиентов [2].

Пшеничная мука представляет собой безглютеновую муку, которую изготавливают путем перемалывания пшеницы. Пшеничная мука привлекательна благодаря своему богатому химическому составу, относительной дешевизне и доступности.

Пшеничная мука богата витаминами группы В, в т. ч. В₆, В₃ и В₉. В пшенице есть железо, фосфор, калий и магний. Из-за того, что пшеничная мука легко усваивается, ее считают диетическим продуктом, который полезен при диабете и заболеваниях печени, нервной и сердечно-сосудистой систем [3].

Таким образом, была обозначена цель исследований – определить оптимальные дозировки пшеничной муки в мучных смесях на основе пшеничной муки высшего сорта для изготовления мучных кондитерских изделий.

На первом этапе были составлены композитные смеси с добавлением муки из пшеницы в количестве 5 %, 10 %, 15 %, 20 % и 25 % от массы муки пшеничной высшего сорта. Пшеничную муку получали путем размала пшеницы на лабораторной мельнице с последующим просеиванием через сито № 43. Органолептические и физико-химические показатели качества пшеничной муки представлены в таблице.

Таблица – Органолептические и физико-химические показатели качества пшеничной муки

Наименование показателя	Мука пшеничная
Цвет	Светло-желтый
Запах	Свойственный запаху пшеничной крупы
Вкус	Свойственный вкусу пшеничной крупы
Хруст	Отсутствует
Влажность, %	10,2
Кислотность, град.	1,9
Металломагнитная примесь	Не наблюдается
Зараженность вредителями	Не наблюдается