

ВЛИЯНИЕ КОМПЛЕКСНОЙ ДОБАВКИ НА ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СРОКОВ РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ (ПРЯНИКОВ)

Щурская О. А.

УО «Гродненский государственный университет им. Я. Купалы
г. Гродно, Республика Беларусь

Пряники изготавливают с глубокой древности. Этот продукт отличается от печенья большим содержанием сахара (до 61%), применением, кроме пшеничной, ржано-пшеничной муки.

Название «пряник» происходит от слова «пряность», т. к. обязательной добавкой в пряничное тесто являются «сухие духи» – смесь молотых корицы, гвоздики, кардамона, мускатного ореха, бадьяна, перца душистого и черного, имбиря, ванилина.

Применяют также химические разрыхлители, патоку, мед, молочную сыворотку. Пряники пользуются повышенным спросом благодаря приятному пряно-сладкому вкусу и аромату. Они характеризуются значительной калорийностью 1389-1406 кДж на 100 г.

Свежесть мучных изделий, а именно сохранение ими первоначальной мягкости, вкуса, внешнего вида является приоритетным потребительским свойством при выборе продуктов, которое определяет спрос и, следовательно, конкурентоспособность продукции на рынке. Поэтому сохранение свежести и качества мучных изделий в течение гарантированных сроков хранения, их продление являются важной проблемой, с которой сталкивается большинство предприятий отрасли. В связи с этим, производители данной группы изделий заинтересованы в иницировании разработок и внедрении на производстве различных мероприятий для продления свежести хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Исследования проводились на ОАО «Гроднохлебпром».

ОАО «Гроднохлебпром» является основным производителем хлебобулочных изделий в Гродненской области. Удельный вес продукции, производимой предприятием, составляет 75% от общего объема производства хлебобулочных изделий в Гродненской области. В настоящее время производственная мощность предприятия составляет: по хлебобулочным изделиям 50 т в сутки; по кондитерским изделиям 4 т в сутки.

Технологический процесс приготовления пряников состоит из следующих стадий:

– подготовка сырья;

- приготовление полуфабрикатов из муки (тесто);
- формование теста;
- выпечка и охлаждение пряников;
- тиражирование (глазирование) пряников.

ОАО «Гроднохлебпром» выпускает 15 видов пряников: «Шоколадники»; «Проталинка»; «Зарница»; «Аппетитки» имбирные; «Постные» с ароматом лимона; «Капельки» со вкусом клюквы; «Капельки» со вкусом вареной сгущенки; «Михайловские» любительские; «Комплимент»; пряники «Гродненские» с какао; «Веселый теремок»; «Гриумфальные»; «Капельки» со вкусом абрикоса; «Капельки» со вкусом вишни; «Дымковские» с ароматом ментола.

Хлебозавод использует комплексную добавку «Сюрприз Плюс» для повышения сроков хранения пряников.

Добавка предназначена для продления сроков свежести хлеба, булочных, сдобных и мучных кондитерских изделий (пряничных, овсяного печенья, кексов, молочных коржей). Пищевая добавка «Сюрприз плюс» обладает высокими водопоглощительной и влагоудерживающей способностями и требует внесения дополнительного количества воды на замес теста (1 кг добавки связывает 3-7 л воды) без изменения его консистенции. Благодаря этим свойствам возможно выдерживать нормированную влажность теста для того ассортимента изделий, который обычно вырабатывается на заниженной влажности.

Применение добавки способствует улучшению разрыхленности мякиша при производстве пряников, что снижает крошковатость изделия в процессе хранения. Повышается выход мучных кондитерских изделий.

Выход мучных кондитерских изделий – 3-5%, что позволяет предприятию покрыть затраты на «Сюрприз плюс» и получить экономический эффект. В результате прочного связывания влаги при использовании улучшителя изделия сохраняют первоначальную свежесть до 60 дней, т. е. длительное время.

ЛИТЕРАТУРА

1. Петрова, С. Н. Способы замедления процесса черствения пряников. С. Н. Петрова, Л. И. Степанова // Хлебопечение России. – 2004. – № 6. – С. 30-31.
2. Оболкина, В. Сохранение качества пряничных изделий в процессе их хранения. В. Оболкина, О. Кирпиченкова, Н. Алексеенко // Продукты & ингредиенты. – 2012. – № 10. – С. 23-24.