

УДК 635.658 (476)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПОРОШКОВ ИЗ АРОНИИ ЧЕРНОПЛОДНОЙ И ШИПОВНИКА В МАКАРОННОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Кошак А. Э.

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

С целью расширения ассортимента и повышения пищевой ценности макаронной муки разработана технология производства макаронных изделий с добавлением различных пищевых добавок из нетрадиционного сырья. В качестве нетрадиционного сырья для производства макаронных изделий были выбраны:

- порошок из плодов шиповника;
- порошок из плодов аронии черноплодной;
- яичный порошок.

Наличие в их составе биологически активных веществ позволяет придать макаронным изделиям лечебно-профилактические свойства.

Макаронные изделия содержат недостаточное количество таких незаменимых аминокислот, как лизин, метионин, треонин. Поэтому при производстве большое внимание уделяют созданию макарон со сбалансированным составом аминокислот, витаминов и минеральных веществ. Обогащенные изделия имеют повышенную пищевую ценность. При использовании в качестве обогатительных добавок яичных продуктов повышается биологическая ценность макаронных изделий (увеличивается на 25-30% содержание лизина, метионина, триптофана). В связи с этим было решено обогатить макаронные изделия яичным порошком. На рисунке представлен внешний вид полученных макаронных изделий.



Рисунок – Внешний вид макаронных изделий из макаронной муки с добавлением пищевого порошка аронии черноплодной и шиповника

Качество макаронных изделий оценивают по органолептическим и физико-химическим показателям.

В таблице представлены органолептические показатели готовых макаронных изделий.

Таблица – Органолептические показатели готовых макаронных изделий

Наименование показателя	Характеристика
Цвет	светло-коричневый, без следов непромеса, с вкраплениями
Поверхность	гладкая
Излом	стекловидный
Форма	ленточные (лапша)
Вкус	пресный, свойственный макаронному изделию, без постороннего вкуса
Запах	доброкачественных макаронных изделий слабо выраженный
Состояние изделий после варки	при варке до готовности изделия не слипаются между собой

Из данных таблицы видно, что цвет макаронных изделий обусловлен цветом введенных добавок. Что касается физико-химических показателей, то были определены влажность, количество перешедших в варочную воду сухих веществ. Все показатели соответствуют действующим ТНПА РБ.

ЛИТЕРАТУРА

Курцева В. Г., Шишкина Е. Е., Повитухина Ю. В., Алтайский государственный технический университет имени И. И. Ползунова – «Печенье с порошком из черноплодной рябины».

УДК 635.658 (476)

ПОЛУЧЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПОРОШКОВ ИЗ АРОНИИ ЧЕРНОПЛОДНОЙ И ШИПОВНИКА

Кошак А. Э.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Для нормальной жизнедеятельности человека огромное значение имеет система питания, создающая необходимые предпосылки для оптимального развития организма, поддержания его работоспособности, обеспечения долголетия.

Важнейшим условием сохранения здоровья является полноценное и регулярное снабжение организма всеми необходимыми микроэлементами: витаминами и минеральными веществами.