

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.

Наиболее эффективным и экономически целесообразным путем улучшения обеспеченности населения витаминами и минеральными веществами является дополнительное обогащение ими продуктов питания массового потребления до уровня, соответствующего физиологическим потребностям человека. В качестве таких наполнителей отечественная и зарубежная промышленности традиционно используют концентрированные экстракты, вытяжки и порошки из плодово-ягодного и растительного сырья. К наиболее перспективным видам нетрадиционного сырья относятся шиповник и арония черноплодная.

На кафедре технологии хранения и переработки растительного сырья разработана технология производства пищевых порошков из плодово-ягодного сырья, произрастающего на территории Республики Беларусь. Получены пищевые порошки из плодов аронии черноплодной и шиповника. Исследованы показатели качества и органолептические характеристики полученных порошков.

Для анализа применяли общепринятые в промышленности, научных учреждениях страны и за рубежом методы исследования. Полученный порошок плодов шиповника и аронии черноплодной анализировали в лаборатории по таким показателям, как органолептические показатели, влажность, число падения, кислотность, рН, зольность.

Внешний вид порошков представлен на рисунке.



Рисунок – Порошки шиповника и аронии черноплодной

По органолептическим показателям полученный порошок имеет следующие характеристики, указанные в таблице.

Таблица – Органолептические показатели порошков из сушеных плодов шиповника и аронии черноплодной

Наименование показателя	Характеристика	
	шиповника	аронии черноплодной
Внешний вид	Однородная сыпучая масса, с вкраплениями	Однородная сыпучая масса
Запах	Слабый фруктовый, характерный	
Цвет	Темно-оранжевый	Темно-фиолетовый
Вкус	Кислый	Кисловато-сладкий

Все физико-химические и микробиологические показатели соответствуют всем ТНПА Республики Беларусь. Пищевые порошки из плодов аронии черноплодной и шиповника богаты водо- и жирорас-

творимыми витаминами, органическими кислотами, дубильными и пектиновыми веществами, макро- и микроэлементами. Это позволяет придать пищевому продукту, обогащенному этими порошками, профилактическую направленность.

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)

ОСОБЕННОСТЬ КУКУРУЗНОЙ МУКИ КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Кошак Ж. В.

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

Кукуруза – распространенная культура по всему миру. Кукурузная мука бывает грубого и тонкого помола. Из первой получается слегка зернистый хлеб, более рассыпчатый и плотный, из второй – хлеб более нежный, он лучше поднимается. Из кукурузной муки готовят многие национальные блюда: мамалыгу, поленту, угали, бануш и т.д. Кукурузная мука превосходит остальные сорта муки своими показателями жирности, кислотности и калорийности и очень ценится из-за наличия в ней компонентов, выводящих излишки холестерина.

При регулярном употреблении в пищу изделий из кукурузной муки улучшается микрофлора желудочно-кишечного тракта человека, уменьшается риск возникновения диабета, инфаркта, сердечно-сосудистых заболеваний. Благодаря тому, что у организма появляется достаточное количество клетчатки, кальция, магния, калия, витамина Е и фосфора улучшается общее состояние здоровья человека и иммунной системы.

Для изучения возможности обогащения макаронных изделий кукурузной мукой был проведен полный факторный эксперимент 2³. Оптимальной дозировкой кукурузной муки тонкого помола является 1%.

При проценте ввода кукурузной муки от 1% до 3% количество сухих веществ, перешедших в варочную воду, снижается от 5,6% до 5,2% (на 7,1%). При дальнейшем увеличении процента ввода кукурузной муки от 3% до 10% происходит увеличение количества сухих веществ, перешедших в варочную воду, от 5,2% до 7,5% (на 31%). Уве-