

УДК 635.658 (476)

РАЗРАБОТКА КОНЦЕНТРАТА ПИЩЕВОГО ПОЛУФАБРИКАТА МУЧНОГО ИЗДЕЛИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ЧЕЧЕВИЧНОЙ МУКИ

Кошак Ж. В.

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

Темп современной жизни ставит многих людей в условия постоянного дефицита времени. Увеличивается спрос на продукцию, отвечающую требованиям быстрого питания, особенно на полуфабрикаты из мучных изделий из-за быстроты и легкости приготовления, а также доступности по цене для людей с различным уровнем достатка.

Зерно чечевицы отличается высоким содержанием микроэлементов – кальция, калия, фосфора, железа, имеет в своем составе марганец, медь, молибден, бор, йод, кобальт, цинк, жирные кислоты из группы Омега-3, Омега-6, а также является хорошим источником витаминов группы В, содержит витамины РР, А, а прорастающие зерна – витамин С. По своим питательным свойствам чечевица может заменить хлеб, крупы и в значительной мере мясо. Чечевица, как и все бобовые, богата микроэлементами, особенно магнием, необходимым для полноценной работы сердца и нервной системы, молибденом и железом. Чечевица содержит изофлавоны (Isoflavones), которые могут подавлять рак груди, изофлавоны сохраняются после обработки. Некоторые сорта чечевицы, например чечевица тарельчатая, рекомендуется употреблять больным сахарным диабетом 2 раза в неделю для снижения уровня сахара в крови. Пюре из чечевицы поможет при язвах желудка и двенадцатиперстной кишки, колитах. Нельзя не отметить, что мука чечевичная также является экологически чистым продуктом. Это обусловлено тем фактом, что данная культура не накапливает в себе токсичных элементов, вредных для человека (радионуклидов, нитратов и многих других).

Создание продуктов (мука пшеничная, мука чечевичная и порошкообразные полуфабрикаты) – это рациональное использование сырьевых ресурсов, приближение к пище, сбалансированной по всем показателям, создание высокоценного белкового питания.

Внешний вид печенья чечевичного из разработанного мучного полуфабриката представлен на рисунке.



Рисунок – Печенье чечевичное

Одним из оправданных путей снижения энергетической ценности является замена в продуктах массового потребления жиров и углеводов белками или создание на их основе низкокалорийных продуктов питания с заданной пищевой ценностью. Среди многообразных источников белка интерес представляют бобовые культуры ввиду значительного содержания в них белка, причем качество и усвояемость бобовых культур выше злаковых. Чечевичная мука содержит большое количество витаминов, минеральных веществ, органических кислот, незаменимых аминокислот и позволяет расширить ассортимент мучных кондитерских изделий, выпускаемых в Республике Беларусь.

ЛИТЕРАТУРА

1. <http://ialive.ru/pitanie/poleznye-produkty/chechevitsa-poleznye-svoystva.html>.

УДК 664.73

ВЫХОД КРУПОДУНСТОВЫХ ПРОДУКТОВ И МУКИ В ДРАНOM ПРОЦЕССЕ ПРИ РАЗМОЛЕ ЗЕРНА ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ

Кошак Ж. В., Минина Е. М.

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

Для производства макаронной муки может быть использовано зерно твердой и мягкой высокостекловидной пшеницы. Макаaronную муку в соответствии с утвержденными видами помолов [1] вырабатывают при