

- разработать и изготовить экспериментальную установку;
- провести экспериментальные исследования;
- разработать конструкторскую документацию и создать установку скоростной мойки и последующей механической осушки зерна.

Диссертационные исследования планируется выполнять в рамках задания "Провести исследования и разработать конструкцию установки для интенсивной мойки и последующей механической осушки зерна на подготовительной стадии производства спирта" государственной научно-технической программы импортозамещения на 2011-2015гг.

В результате диссертационной работы будет создана установка для скоростной мойки и последующей механической осушки зерна, обеспечивающая низкое повышение влажности и позволяющая реализовать его последующее измельчение.

В рамках задания "Провести исследования и разработать конструкцию установки для интенсивной мойки и последующей механической осушки зерна на подготовительной стадии производства спирта" государственной научно-технической программы импортозамещения, финансируемого из средств республиканского бюджета и бюджетных средств г. Минска.

Требуемые испытания в рамках диссертационных исследований будут проводиться на базе ОНТР "Научное обеспечение перерабатывающих отраслей пищевой промышленности" и республиканского контрольно-испытательного центра РУП "Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию".

УДК 664.681

## **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МУКИ ИЗ ГОЛОЗЕРНОГО ОВСА ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**Дубина Т.А., Касьянова Л.А.**

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
г. Могилев, Республика Беларусь

В условиях Республики Беларусь к числу наиболее перспективных зерновых культур следует отнести овес. Овес широко используется для производства муки, крупы, хлопьев, толокна и др. Использование овса в пищевой промышленности связано с хорошей усвояемостью питательных веществ и витаминов, что делает его особенно ценным для детского и диетического питания. В последние годы в республике выращиваются голозерные сорта овса. Преимуществом зерна овса го-

лозерного является повышенный выход готовой продукции и высокое её качество.

Овсяную муку, ценную по химическому составу и не дающую клейковину, при выпечке хлеба добавляют к ржаной или к пшеничной муке. В смеси с пшеничной мукой из нее изготавливают пользующееся большим спросом населения овсяное печенье.

На кафедре «Технология хлебопродуктов» Могилевского государственного университета продовольствия на протяжении ряда лет ведется работа по получению новых сортов муки из голозерного овса и их использованию в производстве мучных кондитерских изделий.

В работе исследована возможность использования различных сортов муки из голозерного овса при производстве сахарного печенья. Печенье выпекали по рецептуре «Овсяночка» из муки пшеничной высшего сорта и муки из голозерного овса первого, второго сорта и овсяной муки. В качестве контроля использовали образцы печенья, полученного с использованием муки из пленчатого овса.

Готовые изделия характеризовались округлой формой, без вмятин и повреждений края; шероховатой поверхностью, с извилистыми трещинами, без вздутий, с вкраплениями кристаллов сахара; светло-коричневым цветом. Вид печенья в изломе – разрыхленное, без пустот и следов непромеса, пропеченное.

Массовая доля общего сахара в изделиях составляет 24,8-25,6%, в контрольном образце 24,1%. Показатель намокаемости несколько ниже у печенья, полученного из муки второго сорта, по сравнению с контрольным образцом, что говорит о некотором снижении его усвояемости. Показатель щелочности для всех образцов находится на одном уровне и не превышает требования ГОСТа. Наилучшие показатели качества отмечаются у печенья, полученного из муки первого сорта.

Готовые изделия по показателям качества не уступали образцам печенья, полученного с применением муки из пленчатого овса, а по отдельным показателям даже превышали их.

Таким образом, установлена возможность использования муки из голозерного овса для получения сахарного печенья.