

## **НОВЫЕ ПАНИРОВОЧНЫЕ СОСТАВЫ ДЛЯ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Гуляев К.К., Коренюгина Е.Е.**

**Могилёвский государственный университет продовольствия**

**г. Могилёв, Республика Беларусь**

В настоящее время широкое применение находят замороженные полуфабрикаты, предназначенные для реализации населению и применения в общественном питании. Для сохранения их вкусовых и внешних качеств после дефростации применяют такой вид кулинарной обработки как панирование. В качестве традиционной панировки используются панировочные сухари или пшеничная мука высшего и первого сортов.

Одной из проблем для изделий, панированных сухарями, является большое количество поглощённого масла при обжаривании продукта и их осыпание, как с полуфабриката, так и с готового изделия. Недостатками мучной панировки являются быстрое впитывание влаги основного продукта и склеивание полуфабрикатов между собой, что снижает вкусовые качества и внешний вид готовых изделий.

Снижение содержания жира (масла) в готовой продукции является актуальной задачей, поэтому были изучены различные панировочные составы и их физические свойства. Одной из задач исследования был подбор такого панировочного состава, чтобы его компоненты удерживали влагу основного продукта и имели хорошие органолептические показатели, а также как можно меньше впитывали жир. Наряду с традиционными видами панировок (панировочные сухари производства РБ, панировочная смесь производства РФ, мука первого сорта) была изучена возможность применения ячменных, кукурузных, овсяных, гречневых хлопьев, модифицированного крахмала и экструзионной муки. Также было рассмотрено влияние размеров частиц панировки на количество поглощаемой воды и масла. Для этого панировочные сухари были разделены на три фракции по размеру частиц (до 0,7 мм; от 0,7 до 1,2 мм; более 1,2мм).

За основные физические показатели исследуемых продуктов были приняты массовая доля влаги, кислотность, влаго- и жиропоглощающая способности. При проведении исследований было установлено, что традиционные виды панировок хуже удерживают воду и впитывают большее количество масла, чем крупяные хлопья, отличаются самым высоким значением показателя кислотности среди других образцов. При увеличении размера частиц увеличивается жиропоглощающая способность панировки. Следовательно, продукты, панированные традиционным способом, будут пониженной влажности, при обжаривании впитывать значительное количество масла и обладать малым сроком годности. Исходя из полученных результатов, можно заключить, что для придания панировочным смесям оптимальных свойств в их состав помимо панировочных сухарей необходимо вносить овсяные и гречневые хлопья, так как они хорошо поглощают воду (а значит, такая панировка будет снижать потери влаги при кулинарной обработке панированного полуфабриката) и меньше впитывают растительные жиры.