

## **МУЧНЫЕ КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ ИЗ КРАХМАЛА**

**Коваленчикова К.Н., Васильчук Ю.Г.**  
**Научный руководитель – Василевская М.Н., к.т.н., доцент**  
**Могилевский государственный университет продовольствия**  
**г. Могилев, Республика Беларусь**

Продукты питания с направленным химическим составом, часто позиционирующиеся как специализированная продукция, все увереннее занимают свою нишу в общем объеме производимой пищевой продукции и, как следствие, в корзине потребителя. Одним из вариантов продукции с направленным химическим составом является пищевая продукция с ограниченным содержанием белка, которая может использоваться как в рационе питания людей, страдающих различными заболеваниями белкового обмена, так и при организации питания широких слоев населения.

Тенденция разработки и производства продукции с направленным химическим составом, в частности с низким содержанием белка, актуальна и для рынка мучных кондитерских изделий, которые традиционно популярны и любимы всеми слоями населения. В объектах торговли Республики Беларусь, в частности г Могилева, представлены различные виды мучных кондитерских изделий с низким содержанием белка таких производителей как Dr.Schar (Италия), Balviten (Польша), Bezgluten (Польша), Raisio nutrition LTD (Финляндия), МакМастер (Российская Федерация). Стоимость мучных кондитерских изделий импортного производства в зависимости от вида продукции и массы упаковочной единицы (в среднем 0,15–0,2 кг) составляет от 5 до 12 бел. руб. В связи с этим разработка отечественных мучных кондитерских изделий с низким содержанием белка является актуальной.

При производстве низкобелковых мучных кондитерских изделий одной из основных задач является разработка рецептурного состава, который должен быть сформирован из сырьевых компонентов, характеризующихся отсутствием белковых веществ или отдельных его фракций, и при этом обеспечивать получение полуфабрикатов с требуемыми реологическими свойствами и готового изделия желаемой структуры. Анализ рецептурного состава мучных кондитерских изделий зарубежных производителей показал, что наиболее часто в рецептуру таких изделий взамен пшеничной муки вводят рисовую муку, кукурузную муку и/или крахмал, овсяные хлопья, гречневую муку, соевую муку, тапиоковый крахмал, миндальную муку или крупку, картофельный крахмал. Указанные выше ингредиенты характеризуются отсутствием клейковинных белков, что вызывает определенные трудности при приготовлении теста и формировании структуры готовых изделий. В связи с этим возникает необходимость использования структурообразующих ингредиентов, например, яичных продуктов, гидроколлоидов, жировых продуктов.

Ранее нами была разработана технология производства макаронных изделий из картофельного крахмала, в рецептуре которых содержался модифицированный крахмал, выполнявший функцию структурообразователя. Это указывает на возможность проведения исследований по разработке технологии производства низкобелковых мучных кондитерских изделий из крахмалсодержащего сырья, что в перспективе позволит расширить ассортимент отечественных продуктов питания с низким содержанием белка и изготавливать специализированную социально значимую и импортозамещающую продукцию.