

## **О ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ЗАМЕНИТЕЛЯ МОЛОЧНОГО ЖИРА В ПРОИЗВОДСТВЕ ОТДЕЛОЧНЫХ КРЕМОВ**

**Палайкис Я.К. Тесельская Н.П.**

**Научный руководитель – Василенко З.В., д.т.н., профессор,  
член-корреспондент НАН Беларуси  
Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

В настоящее время в общей структуре отделочных полуфабрикатов одно из ведущих мест занимают масляные и сливочные кремы, в том числе - на основе взбитых растительных сливок. В традиционных кремах используют сливочное масло, которое обладает рядом недостатков по сравнению с растительными маслами. Преимущества последних связаны с отсутствием в них холестерина и присутствием ненасыщенных жирных кислот, витаминов, фосфолипидов, стерина в большем количестве, чем в животных жирах, что способствует лучшему перевариванию пищи и правильному обмену веществ в организме. В связи с этим, актуальной является разработка отечественной альтернативной жировой основы, снижение холестерина в готовых кондитерских изделиях и их обогащение биологически активными веществами, в частности ПНЖК.

Анализ сравнительной оценки органолептических, физико-химических и реологических показателей качества сливочного масла и заменителя молочного жира «Акомол супер» (Россия), позволил сделать предположение о возможности использования заменителя молочного жира при производстве отделочных полуфабрикатов эмульсионно-пенной структуры.

В ходе работы была изучена возможность введения заменителя молочного жира в рецептуру отделочного полуфабриката – крем сливочный (основной), на различных стадиях технологического процесса производства.

Для определения оптимального количества заменителя молочного жира, вводимого в рецептуру отделочного полуфабриката и этапа его введения изучено влияние заменителя молочного жира на физическо-химические, структурно-механические и органолептические характеристики отделочного полуфабриката.

Качество крема сливочного (основного) характеризовали по следующим показателям: плотности, содержанию воздуха в креме, эластичности, упругости, пластичности, а также органолептическим.

В результате исследований установлена возможность использования заменителя молочного жира в рецептуре отделочного полуфабриката «Крем сливочный» (основной). Определено оптимальное количество заменителя молочного жира в рецептуре.

Кроме того, установлена возможность снижения рецептурного количества сахара в креме на основе заменителя молочного жира.

В результате проведенных исследований установлена возможность использования заменителя молочного жира в производстве отделочных кремов и разработана рецептура и технология производства крема на основе заменителя молочного жира с пониженным рецептурным количеством сахара, при этом в разработанном креме снижено содержание холестерина – на 92,3%.