

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ «МЯГКИХ» ВАФЕЛЬ****Пополамова О.Н.****Научный руководитель – Машкова И.А., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Современный рынок кондитерских изделий достаточно насыщен мучными кондитерскими изделиями. Однако в торговле можно встретить изделия, не выпускаемые белорусскими производителями. К таким изделиям относят полуфабрикаты для тортов, «мягкие» вафли и т.д. Поэтому остро стоит вопрос о расширении ассортимента изделиями отечественного производства импортозамещающими. В последнее время среди группы вафельных изделий появился новый продукт – «мягкие» вафли. «Мягкие» вафли относятся к эксклюзивным кондитерским изделиям. Благодаря своему составу при правильной упаковке они пригодны к длительному хранению. Их могут выпускать с различными начинками, глазированные и т.д. В литературе отсутствуют данные по технологии производства и не приводятся рецептуры данных изделий. Поэтому исследования по возможности производства «мягких» вафель в Республике Беларусь вызывают интерес.

В УО МГУП на кафедре технологии хлебопродуктов проведены исследования по получению мягких вафель. Для разработки данных изделий рассматривали следующие рецептурные компоненты: пшеничную муку высшего сорта, сахар-песок, меланж, сливочное и растительное масло, соль и другие компоненты.

Разрабатывая рецептуру, за основу брали муку, которая играет большую роль для получения конечного продукта. Она оказывает действие на рыхлость, пористость, структуру мякиша, органолептические характеристики изделий.

Вторым определяющим качеством ингредиентом является меланж. В рецептурах исследовалась удвоенная или даже утроенная массовая доля меланжа по отношению к массовой доле муки. Массовая доля меланжа, вдвое большая доли муки, утяжеляет процесс разрыхления массы для выпекания вафель. Поэтому рекомендуется вносить меланж в диапазоне от 60 до 140 % к массе муки. Это позволяет улучшить пористость выпекаемых изделий и положительно влияет на их вкус и цвет.

Содержание жиров и их свойства являются важными составляющими для процесса выпекания «мягких» вафель. Массовая доля жиров варьируется в диапазоне от 30 до 70% относительно массовой доли муки. Большее содержание жиров облегчает процесс взбивания теста, консистенция теста при этом становится плотнее.

В результате проведенных исследований отработаны основные технологические параметры и режимы приготовления вафель. Продолжительность замеса 5-10 минут. Влажность теста 60-65%. Время выпечки 7-15 минут. Температура выпечки 180-220°C.

Таким образом, получение рецептуры на «мягкие» вафли позволит расширить ассортимент мучных кондитерских изделий белорусского производства.

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ИНУЛИНА И ОЛИГОФРУКТОЗЫ НА КАЧЕСТВО  
БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ****Пряхина Е.С., Пилипенко Е.Н.****Научный руководитель – Гуринова Т.А., к.т.н., доцент  
Могилевский государственный университет продовольствия,  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В соответствии с программой обеспечения населения качественными и безопасными пищевыми продуктами в нашей стране разрабатывается и постоянно расширяется ассортимент продуктов, обогащенных витаминами, минеральными веществами, пищевыми волокнами.