

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ СНИЖЕНИЯ КОЛИЧЕСТВА САХАРА И  
СЛИВОЧНОГО МАСЛА В РЕЦЕПТУРЕ ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ**

**Шараева Е.В.**

**Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,  
Никулина И.В., ст. преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В структуре питания населения Республики Беларусь значительное место занимают мучные кондитерские изделия, которые характеризуются высокими потребительскими свойствами, а также длительным сроком хранения. Вероятно, по этой причине они входят в рацион всех возрастных групп населения.

Среди мучных кондитерских изделий наибольший удельный вес в питании населения занимают различные виды печенья. Однако химический состав и энергетическая ценность многих из них не отвечают современным требованиям концепции о здоровом питании, поэтому рецептуры печенья нуждаются в коррекции.

Объектом исследований явилось песочное печенье функционального назначения, обогащенное минеральными веществами, органическими кислотами, клетчаткой и витаминами, за счет введенного мелкодисперсного порошка из смеси высушенных листьев черники и пшеничных отрубей. Разработав рецептуру данного песочного печенья возникла потребность исследования возможности снижения качества сливочного масла и сахара.

Была изучена возможность снижения сахара и сливочного масла на 10, 20, 30, 40 %. Оценка качества полуфабрикатов и готовых изделий проводилась органолептически, а также определялись такие основные показатели как влажность, намокаемость и хрупкость изделий.

По результатам исследований был сделан вывод, что оптимальным является снижение 20 % количества сливочного масла и 40 % сахара. При этом было отмечено, что по физическим и органолептическим показателям разработанные изделия соответствовали требованиям, предъявляемым к песочному печенью.

В соответствии с полученными результатами была разработана рецептура и технология песочного печенья с порошком из листьев черники и пшеничных отрубей с пониженным содержанием сливочного масла и сахара. Пшеничные отруби и листья черники обогатили изделие витаминами, минеральными веществами и другими полезными для организма человека элементами, а снижение количества сахара и сливочного масла способствовали снижению калорийности изделия.

На основании проведенных расчетов можно сделать вывод, что «Печенье из песочного теста с порошком из пшеничных отрубей и порошком из листьев черники с пониженным содержанием сахара и сливочного масла» можно отнести к изделиям функционального назначения.

**КОЛИЧЕСТВЕННАЯ ОЦЕНКА СТЕПЕНИ ДЕНАТУРАЦИИ ЖИДКИХ  
КУРИНЫХ ЯИЦ, ОБРАБОТАННЫХ ВЫСОКИМ ДАВЛЕНИЕМ**

**Иванченко А.В.**

**Научный руководитель – Сукманов В.А., д.т.н., профессор, директор института пищевых  
производств Донецкого национального университета экономики и торговли имени  
Михайла Туган-Барановского  
г. Донецк, Украина**

Интенсивное внедрение технологии высокого давления в различные отрасли пищевой промышленности, в том числе и в технологию обработки яиц с целью обеспечения микробиологической стерильности данного продукта в процессе его хранения приводит к