

## РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ БИСКВИТНОГО ПОЛУФАБРИКАТА С ЭКСТРАКТОМ КОРНЯ СОЛОДКИ

Клочкова О.В.

Научный руководитель – Соболева Е.О., ст. преподаватель  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

Мучные кондитерские изделия пользуются большой популярностью у различных слоев населения нашей страны, так как обладают высокими вкусовыми достоинствами. Однако химический состав и энергетическая ценность таких изделий не отвечают современным требованиям концепции о здоровом питании, поэтому необходимо создание продукта, обладающего традиционными вкусовыми качествами и имеющего лечебно-профилактические и диетические свойства.

Целью работы являлось снижение энергетической ценности бисквитного полуфабриката для изготовления мучных кондитерских изделий за счет замены части сахара экстрактом солодки.

Традиционно в пищевой промышленности экстракты и сиропы из солодки добавляют в шоколад, карамель и пастилу, применяются для изготовления кофе, какао, маринадов, компотов, киселей, мучных изделий, халвы, восточных сладостей. Используют также как суррогат сахара и пенообразователь в безалкогольных напитках, пиве, квасе, тонизирующих напитках. Находит применение экстракт солодки в качестве вкусовой добавки при обработке рыбы, как добавка к байховому и зелёному чаю; мелко нарезанные корни кладут в бочки при квашении капусты, солении огурцов и мочении яблок; в Киргизии — как суррогат чая, в Японии — в качестве пищевой антиоксидантной добавки, в Японии и Египте — среди компонентов добавок с бактерицидными и фунгицидными свойствами к пищевым продуктам и напиткам.

Объектом исследования послужил бисквитный полуфабрикат, который является основой тортов и пирожных, пользующихся наибольшим спросом у потребителя. Бисквитный полуфабрикат – это пышный легкий полуфабрикат с мягким эластичным мякишем, с тонкостенной, равномерно распределенной пористостью.

Рецептура бисквитного полуфабриката была взята из Сборнике технологических карт кондитерских и булочных изделий.

Из множества проделанных вариантов приготовления бисквитного полуфабриката была выбрана следующая оптимальная схема технологической последовательности:

- 1) приготовление экстракта солодки;
- 2) яичные желтки взбивают с частью сахара и экстрактом солодки;
- 3) белки взбивают с оставшейся частью сахара;
- 4) в желтково-сахарную смесь добавляют 1/3 белковой массы;
- 5) добавляют оставшиеся компоненты рецептуры за исключением белковой массы (мука, крахмал, ванилин), аккуратно перемешивают;
- 6) получившееся тесто выкладывают на белковую массу и аккуратно непродолжительно перемешивают движениями снизу вверх;
- 7) готовое тесто незамедлительно ставят в разогретый духовой шкаф при температуре 195-200°C на 50-55 минут.

Бисквитный полуфабрикат, приготовленный по предложенной технологии, обладает высокими потребительскими свойствами.