

ФОРМИРОВАНИЕ ТЕХНОЛОГО-ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ ТРЕБОВАНИЙ К ПРОДУКТАМ БЫСТРОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Урбанчик Е.Н., Кондратенко Р.Г.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Рынок продуктов быстрого приготовления сегодня находится на стадии интенсивного роста. Производители активно работают над расширением ассортимента, повышением качества продукции и развитием обогащенных продуктов с целью оздоровления населения.

Одним из перспективных направлений в этой области является разработка зерновых продуктов быстрого приготовления на основе пророщенного зерна.

Для более рационального использования компонентов рецептурной смеси продуктов быстрого приготовления были сформированы технолого-потребительские требования для создания качественной продукции. Для выявления потребительских предпочтений, с учетом технологических особенностей крупяных лицевых концентратов, проведен анализ на примере овсяных каш быстрого приготовления.

При формировании технолого-потребительских требований установлены следующие критерии: по толщине хлопьев судили о времени восстановления готового продукта; по гранулометрическому составу о консистенции каш; по углу естественного откоса о сыпучести сухой смеси концентрата и по объемной массе подбирали размеры упаковки готового продукта. В качестве образцов-эталонов использовали овсяные каши быстрого приготовления различных торговых марок.

По результатам исследования отмечено, что показатель толщины хлопьев составил 560-745 мкм. Практически во всех образцах хлопья выделялись своей крупностью и прочностью, что свидетельствует о продолжительной восстанавливаемости в течение - 4-7 минут. По данным гранулометрического состава, сход с сита с диаметром отверстий 7 мм, составил от 5,9 до 8,7%, при этом консистенция готовых к употреблению каш была густая. Объемная масса представленных образцов колебалась в пределах от 365 до 529 г/дм³.

Основой практически всех каш являются овсяные хлопья различной степени измельчения. Однако недостатком овсяных хлопьев является повышенное содержание жира, что сокращает сроки хранения готовой продукции, вследствие его окисления. Внесение хлопьев из пророщенного зерна, прошедших термообработку инфракрасным излучением, значительно увеличит сроки хранения готовой продукции.

Полученные результаты позволили сформулировать следующие технолого-потребительские требования: готовый продукт должен представлять равномерную массу рецептурных компонентов с включением натуральных фруктово-ягодных добавок; хлопья из пророщенного зерна в виде смеси крупных, дробленых хлопьев и мучки; объемная масса в пределах 380-480 г/дм³; гранулометрический состав: сход с сита с диаметром отверстий 5мм - 15-20%; толщина хлопьев - 400-600 мкм.

Таким образом, с учетом технологических особенностей и потребительских предпочтений установлены ориентировочные требования к смеси каш быстрого приготовления на основе хлопьев из пророщенного зерна.