

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПОРОШКА ИЗ ЛИСТЬЕВ
ЧЕРНИКИ И ПШЕНИЧНЫХ ОТРУБЕЙ В ТЕХНОЛОГИИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ
ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

З.В. Василенко, И.В. Никулина, Е.В. Шарасва, Е.К. Алехина

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

Кондитерские изделия представляют собой широкую группу высококалорийных изделий, которые, несмотря на высокий уровень питательности и усвояемости, обладают небольшой физиологической и биологической ценностью, а так же имеют небогатый витаминный состав.

В настоящее время большое внимание уделяется разработке продуктов лечебно-профилактического питания, обогащенных пищевыми добавками из растительного сырья – достаточно эффективный и экономически выгодный способ обогащения продуктов питания необходимыми нутриентами.

В связи с этим считается целесообразным исследовать возможность использования листьев черники и продуктов переработки зерна пшеницы – пшеничных отрубей в производстве песочного теста.

Пшеничные отруби обогащают продукт пищевыми волокнами, биологически активными веществами, витаминами В₁, В₂, РР.

Листья черники содержат дубильные вещества, глюкозиды (миртиллин, неомиртиллин, арбутин), витамин С, тритерпеновый и цериловый спирты, органические кислоты и эфирное масло.

В данной работе была исследована возможность замены части муки на порошок из смеси сухих листьев черники и пшеничных отрубей, а так же изучена возможность снижения количества сахарного песка в рецептуре песочного теста.

Исследования проводились на основе песочного полуфабриката (основной) рецептура №16 «Сборник рецептур мучных кондитерских изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности». Минск; Белорусская ассоциация кулинаров, 1996 год.

В ходе работы были изучены технологические свойства используемого сырья, влияние замены части муки на порошок из смеси сухих листьев черники и пшеничных отрубей, а также возможность снижения содержания сахарного песка на физические (намокаемость, хрупкость, влажность) и органолептические показатели изделия.

Была проведена замена 10,20,30,40% муки на пшеничные отруби, 2;4% муки на порошок из листьев черники и произведено понижение содержания сахара на 2,4,6%.

На основании полученных органолептических и физических показателей был сделан вывод, что оптимальной является замена 40% и 2% муки на порошок из пшеничных отрубей и на порошок из листьев черники соответственно. При этом было отмечено, что по физическим и органолептическим показателям изделия не отличались от традиционных, за исключением внешнего вида (наличие вкраплений порошка из листьев черники).

На основании полученных результатов была разработана рецептура и технология песочного теста.