

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОБАВОК РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ  
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА**

**Е.Ю. Кракаевич**

**Научный руководитель - З.В.Василенко, д.т.н., профессор, И.П. Федорова  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Одно из основных направлений в области здорового питания населения нашей страны – создание технологий производства продуктов лечебно-профилактического назначения для предупреждения различных заболеваний и укрепления защитных функций организма, снижения риска воздействия вредных веществ, в том числе для населения, проживающего в зонах экологически неблагоприятных по различным видам загрязнений. Наиболее эффективное средство для создания таких продуктов - использование биологически активных веществ, повышающих устойчивость организма к неблагоприятным воздействиям внешней среды.

Мучные кондитерские изделия занимают особое место в питании человека. Практически ежедневно они употребляются в пищу и могут выступать в роли продукта питания, позволяющего регулировать рацион путем введения различных добавок растительного происхождения, обладающих лечебными и профилактическими свойствами.

В технологии изделий из бисквитного теста перспективное использование нетрадиционных видов фитобогадателей из местного сырья позволит рационально использовать природные ресурсы.

Целью настоящей работы явилось исследование влияния добавок из пюре картофеля, моркови, тыквы, облепихи, клюквы, боярышника, банана на основные показатели качества изделий из бисквитного теста: физико-химические - влажность, стойкость пены, плотность пены и органолептические – внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. В ходе исследований изучалась возможность введения в бисквитное тесто добавок из пюре вышеуказанных продуктов, определялась зависимость основных показателей качества готовых изделий от количества введенной добавки.

Оптимальные показатели качества были получены для изделий из бисквитного теста, содержащего 5-10% пюре картофеля, моркови, тыквы, 2,5% пюре из облепихи и банана от массы муки. Введение же пюре из клюквы и боярышника придаёт готовым изделиям сероватый оттенок, что снижает их качественные показатели. Установлено, что показатели качества готовых бисквитов с использованием пюре картофеля, моркови, тыквы в количестве 5-10%, а также пюре облепихи и банана в количестве 2,5% выше по сравнению с изделиями по традиционной рецептуре.

Использование добавок растительного происхождения в виде пюре в производстве изделий из бисквитного теста даёт возможность получать продукты профилактического назначения.

**ИССЛЕДОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НЕТРАДИЦИОННОГО  
СЫРЬЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

**Е.В. Головатская, Н.Г. Кострова**

**Научный руководитель - И.В. Никулина  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

Кондитерские изделия представляют собой группу высококалорийных пищевых продуктов. Наряду с высокой питательностью и усвояемостью этих продуктов, основной