

**ПЕСОЧНОЕ ПЕЧЕНЬЕ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

Е.Е. Василькова, Л.В. Куралёва

**Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Песочное печенье пользуется повышенным спросом, как у взрослого населения, так и детей. Оно отличается приятным вкусом, обладает высокой усвояемостью, но при этом является высококалорийным продуктом, так как в значительных количествах содержит сахар и жир. Постоянное потребление этого продукта нарушает сбалансированность рациона и значительно повышает риск развития таких заболеваний как ожирение, сахарный диабет, атеросклероз и другие.

В связи с этим нами была разработана технология и рецептура песочно-отсадочного печенья «Фитнес», в котором взамен части рафинированного сахара использовано пюре сахарной свёклы. Органолептические и физико-химические показатели качества нового печенья представлены в таблице.

Таблица – Показатели качества песочно-отсадочного печенья

Наименование показателя	Печенье «Фитнес»	Значение показателя по НТД
Форма	Круглая, выпуклая правильная, с чётким рисунком	
Вид на изломе	Пропеченное изделие без следов непромеса с равномерной пористостью, без пустот	
Цвет	Равномерный, различных оттенков	
Поверхность	Не подгоревшая, без вздутий, лопнувших пузырей	
Вкус	Умеренно сладкий, без постороннего привкуса	Сладкий, без постороннего привкуса
Запах	Характерный для данного вида изделий	
Щелочность, град	0,2	Не более 2,0
Массовая доля общего сахара, %	Не менее 12	Не менее 12
Намокаемость, %	110	110
Влажность, %	4,8-5,0	Не более 5,5
Содержание пюре сахарной свёклы, %	Не более 20%	-

Таким образом, печенье «Фитнес» по органолептическим и физико-химическим показателям качества не уступает песочному печенью, вырабатываемому по традиционной технологии и рецептуре. Более того, новое печенье обогащено пищевыми волокнами, биологически-активными веществами (содержащимися в ткани сахарной свёклы), имеет пониженную калорийность и может быть рекомендовано для функционального питания.