

**РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СУХОЙ КОМПОЗИТНОЙ СМЕСИ ДЛЯ ИЗГОТОВЛЕНИЯ БЕЗБЕЛКОВОЙ ДОМАШНЕЙ ЛАПШИ****Е.Ф.Тихонович, С.А. Жилюк, В.В. Щелка****Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время в различных странах уделяется большое внимание разработке и производству функциональных продуктов питания, в том числе характеризующиеся диетическими свойствами. К таким продуктам, в частности, относятся продукты питания, показанные больным с нарушением аминокислотного обмена и процесса усвоения белка (фенилкетонурия). Безбелковые макаронные изделия в нашей стране не производятся. Промышленное производство этих изделий имеет ряд сложностей в организации технологического процесса и требует дорогостоящего оборудования. В связи с этим в мире практикуется выпуск сухих безбелковых смесей для изготовления диетических продуктов (хлеба, кондитерских изделий) в домашних условиях. Целью данной исследовательской работы является разработка рецептуры сухой композитной смеси (СКС) для изготовления безбелковой домашней лапши.

В качестве основного сырья для приготовления смеси использовали нативный картофельный крахмал. Для получения теста с необходимыми реологическими свойствами применяли структурообразующие добавки: кукурузный крахмал холодного набухания (КХН) и кукурузный экструзионный крахмал (КЭК). Количество вносимых структурообразующих добавок изменяли в диапазоне от 5 до 25% к общей массе крахмалопродуктов с шагом 5%. Для приготовления лапши ингредиенты СКС тщательно перемешивали, добавляли воду температурой 25-35°C в количестве обуславливающем получение теста с влажностью 42-43%. Замес теста осуществляли вручную до получения однородной массы, затем раскатывали его в пласт толщиной не более 2 мм и нарезали изделия в виде лапши. Изделия варили в кипящей воде в течение 3-5 мин. Полученную лапшу анализировали по органолептическим показателям качества и величине потери сухих веществ. Исследования показали, что оптимальная дозировка КХН составляет 15%, КЭК – 20%. В этих случаях тесто характеризовалось хорошими вязко-пластичными свойствами, легко поддавалось формованию. Сваренная лапша имела полупрозрачную текстуру, мягкую с незначительной упругостью консистенцию, количество сухих веществ перешедших в варочную воду колебалось от 2 до 10%. Для улучшения цвета лапши и повышения ее пищевой ценности в рецептуру СКС вносили порошки пряно-ароматических растений, ягод и фруктов. Было установлено, что оптимальное количество порошков пряно-ароматических растений является 1-1,5%, ягод и фруктов – 4-6%.

Таким образом, на основе проведенных исследований была разработана рецептура СКС для изготовления безбелковой домашней лапши, позволяющая расширить ассортимент диетических продуктов питания.