

ПРОРОЩЕННОЕ ЗЕРНО ПШЕНИЦЫ - ПЕРСПЕКТИВНЫЙ СЫРЬЕВОЙ КОМПОНЕНТ В ПРОИЗВОДСТВЕ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**Шкирман Т.Л., Шевчук С.В.****Научный руководитель – Р.Г. Кондратенко, к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г.Могилев, Республика Беларусь**

Важнейшая национальная задача Республики Беларусь - сохранение здоровья и продление жизни населения страны связана с обеспечением адекватного, биологически полноценного питания для всех возрастных и социальных групп граждан. Здоровье каждого человека и нации в значительной мере определяется типичным рационом питания. Продукты питания, кроме снабжения организма человека энергией и необходимыми нутриентами, выполняют ряд функций, среди которых наиболее важная - профилактика и лечение ряда заболеваний.

Таким образом, создание и внедрение в производство лечебно-профилактических продуктов - является одним из направлений деятельности пищевой промышленности, и в частности, кондитерской отрасли.

Среди кондитерских изделий высоким спросом у потребителей пользуются мучные кондитерские изделия. Как правило, мучные кондитерские изделия бедны биологически активными веществами, так как они отсутствуют в основном сырье и разрушаются при нагревании под действием высокой температуры. В связи с этим основным направлением разработки новых видов кондитерских изделий является совершенствование ассортимента за счет использования добавок, позволяющих обогатить изделия микро- и макронутриентами. К таким добавкам можно отнести полуфабрикаты из пророщенного зерна пшеницы.

Пророщенное зерно – это полезный легкоусвояемый продукт, содержащий витамины (С, А, В₁, В₂, В₆, Е), минеральные вещества (К, Са, Mg, Р, Fe и др.), а также пищевые волокна, необходимые для нормального пищеварения.

Целью данных исследований явилось научное обоснование использования диспергированной массы из пророщенного зерна пшеницы (ДМПЗП) в производстве мучных кондитерских изделий. Для реализации поставленной цели были подобраны рецептуры мучных кондитерских изделий и определена оптимальная дозировка внесения диспергированной массы.

Объектом исследований в данной работе явилось тесто и готовые изделия (овсяное печенье и кексы), полученные с внесением диспергированной массы в количестве от 10% до 25% к массе муки. В связи с тем, что данный полуфабрикат (ДМПЗП) обладает достаточно высокой влажностью (42-44%) оптимальная дозировка его внесения, для выбранного ассортимента, составила 20% взамен части муки по унифицированной рецептуре.

Анализ органолептических и физико-химических показателей качества теста и готовых изделий не выявил существенных отличий опытных образцов от контроля, кроме цвета мякиша который характеризовался наличием вкраплений частиц оболочек зерна. Все изделия обладали приятным, свойственным данным изделиям вкусу и запаху.

Расчет пищевой и энергетической ценности мучных кондитерских изделий показал, что внесение диспергированной массы в оптимальной дозировке позволило существенно увеличить содержание минеральных веществ (К, Mg, P и Fe), а также витаминов группы В.