

Секция 3

ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

УДК 664.68

ИССЛЕДОВАНИЕ ВЛИЯНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ХРАНЕНИЯ НА КАЧЕСТВО ПЕСОЧНОГО ПЕЧЕНЬЯ ФУНКЦИОНАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ С ИНУЛИНОМ

З.В. Василенко, Э.М. Омарова, О.В. Мацикова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Качество песочного печенья определяют сложные биохимические, коллоидные, микробиологические процессы, протекающие при его производстве и хранении. В результате изучения динамики физико-химических показателей, характеризующих степень окисления жирового компонента мучных кондитерских изделий (кислотного и перекисного чисел), корреляции последних с органолептической оценкой продукта определяли сроки хранения печенья с инулином.

В результате исследований установлено, что органолептические показатели качества не претерпевают существенных изменений, сохраняясь в регламентированных пределах на протяжении всего срока исследования при хранении печенья в стандартных условиях (таблица 1).

Перекисное и кислотное число в процессе хранения в течение 2-х месяцев изменяются незначительно: перекисное число увеличивается с 0,25% йода до 0,48% мг йода, кислотное число увеличилось с 1,82 мг КОН до 1,93 мг КОН (таблица 1).

Таблица 1 - Характеристика качества песочного печенья функционального назначения с инулином в зависимости от продолжительности его хранения

Наименование показателей	Характеристика по ГОСТ 24901 -89	Срок хранения печенья, дней				
		10	20	30	40	60
Влажность, %	не более 15,5	5,40	5,45	5,45	5,45	5,45
Цвет	Характерный для данного вида печенья, равномерный					
Вид на изломе	Равномерно пористый характерный для данного вида печенья					
Вкус и запах	Свойственный печенью. Без постороннего запаха и вкуса					
Характеристика показателей качества молочного жира экстрагированного из печенья						
Перекисное число, % I	-	0,25	0,37	0,40	0,44	0,48
Кислотное число, мг КОН	-	1,82	1,82	1,86	1,88	1,93

Полученные результаты свидетельствуют о том, что при соблюдении относительной влажности воздуха 45-55% и температуре 18-20°C и при хранении печенья в герметичной упаковке процессы окисления молочного жира в течение установленного срока хранения протекают ограниченно, органолептические свойства не изменяются. Следовательно, для печенья может быть рекомендован срок хранения 2 месяца.

УДК663.051.2:633.367

ДОБАВКА ИЗ ЛЮПИНА – КОМПОНЕНТ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

З.В. Василенко, О.В. Шкабров, О.Н. Макасева, Э.М. Омарова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Важнейшим условием поддержания здоровья, высокой работоспособности человека является полноценное и безопасное питание. В настоящее время для Республики Беларусь характерна проблема дефицита белка в рационе. Для решения данной проблемы по обеспечению населения сбалансированными по уровню содержания протеина продуктами питания необходимо привлекать резервы растительного белка. Изыскание новых растительных источников пищевого белка и разработка технологии получения белковых добавок для обогащения продуктов питания, не ухудшающих характеристики изделия – одна из актуальных задач.

В качестве источника растительного белка значительное внимание уделяется бобовым культурам. В настоящее время все большее внимание привлекает к себе бобовая культура люпин, отличающаяся высоким содержанием белка в своем составе. Поэтому люпин представляет практический интерес в качестве сырья при производстве высокобелковых продуктов питания.

В УО МГУП была разработана технология получения белковой добавки из люпина, позволяющая при минимальной обработке получить высококачественный продукт – белоксодержащую добавку из люпина.

В состав данной добавки входит 45,69% белка, 12,16% жира, 10,30% сахаров, 5,61% целлюлозы, 5,30% гемицеллюлоз, 3,04% минеральных веществ. Из представленных данных видно, что данный продукт отличается