

приготовленного по традиционной рецептуре, через такой же промежуток времени изменилась соответственно на 12,8 и 22,9 %. Это объясняется различиями структурно-механических свойств композиций, используемых образцов крема.

Заварной и белковый крем и белково-сахарная масса для воздушного полуфабриката при замене в них яичного белка соком столовой свеклы на 10 %, или пюре столовой свеклы на 15 %, или пюре сахарной свеклы на 20 % имели значения структурно-механических показателей, мало отличающиеся от структурно-механических контрольных образцов.

При большей замене яичного белка свекольными добавками в заварном белковом креме его индекс течения возрастает, а предельное напряжение сдвига, коэффициент консистенции снижаются вместе с устойчивостью.

Удельный объем воздушного полуфабриката, выпеченного из взбитой белково-сахарной массы, в которой яичный белок заменен соком столовой свеклы на 10 %, или пюре столовой свеклы на 15 %, или пюре сахарной свеклы на 20 % и формоустойчивость по сравнению со значениями контрольного образца возрастают.

Высокую органолептическую оценку получили заварные белковые кремы и воздушные полуфабрикаты с заменой в них яичного белка соком столовой свеклы на 10 %, или пюре столовой свеклы на 15 %, или пюре сахарной свеклы на 20 %.

УДК 664.68

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОБАВКИ ПЮРЕ МОРКОВИ В ПРОИЗВОДСТВЕ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

О.М. Боброва

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь

Одно из основных направлений в области здорового питания населения Республики Беларусь - 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.

Особое место в питании человека занимают мучные кондитерские и хлебобулочные изделия. Они употребляются в пищу ежедневно и могут выступать в роли продукта питания, позволяющего регулировать рацион путём введения различных добавок, обладающих лечебными и профилактическими свойствами.

В технологии изделий из дрожжевого теста перспективное использование нетрадиционных видов фитообогатителей из местного сырья позволит рационально использовать природные и сырьевые ресурсы. Среди овощей

наиболее технологичной является морковь, содержащая провитамин А - β-каротин, являющийся антиоксидантом.

Антиоксиданты участвуют в метаболизме, укрепляют иммунную систему организма, замедляют процесс окисления ненасыщенных жирных кислот, входящих в состав липидов, путём взаимодействия с кислородом, а также разрушают уже образовавшиеся перекиси.

В связи с этим целью настоящей работы явилось исследование влияния добавки пюре моркови в производстве изделий из дрожжевого теста на основные показатели качества готовых изделий: физико-химические - формоустойчивость, влажность, кислотность, пористость и органолептические - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. В ходе исследований изучалась возможность введения в дрожжевое тесто добавки пюре моркови, определялась зависимость основных показателей качества готовых изделий от количества введённой добавки.

Оптимальные показатели качества были получены для изделий из дрожжевого теста, содержащего 5-10% пюре моркови от массы муки. Установлено, что показатели качества готовых изделий с использованием пюре моркови в количестве 5-10% значительно выше по сравнению с изделиями по традиционной рецептуре.

Использование добавки пюре моркови в производстве изделий из дрожжевого теста даёт возможность получать продукт профилактического назначения.

УДК 664.68:633.63

ЗАВАРНОЙ БЕЛКОВЫЙ КРЕМ ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТИ

Т.А. Самохвалова

Могилевский государственный университет продовольствия, Беларусь.

Отделочные полуфабрикаты мучных кондитерских изделий содержат 40-60 % сахара и обладают высокой калорийностью, но не содержат биологически активных веществ.

В настоящее время проблема снижения калорийности продуктов питания и их сахароемкости является актуальной.

В работе для снижения количества рафинированного сахара использовали пюре сахарной свеклы.

В пюре сахарной свеклы содержится природный сахар в количестве 18-20 %, клетчатка, гемицеллюлоза, пектиновые и минеральные вещества и витамины.

Пюре из сахарной свеклы вводили в количестве 28-30 % от массы сахара в сахарный сироп с учетом пересчета сахара, содержащегося в пюре сахарной свеклы (18-20 %). При этом пюре вносили в сироп с содержанием сухих веществ 86 % и далее уваривали в течение 5-7 минут. Готовым сиропом заваривали взбитые белки. Полученный крем имел пышную консистенцию, белый цвет, но недостаточную формоустойчивость.

Однако при хранении происходило потемнение крема, поэтому в дальнейшем в рецептуру было введено 2 % крахмального клейстера от массы выхода при взбивании. Также в работе изучали влияние продолжительности