

ХАРАКТЕРИСТИКА КАЧЕСТВА КЕКСОВ ИЗ РЖАНОЙ МУКИ

Василенко З.В., Федорова И.П., Никулина И.В., Подобед И.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь

В настоящее время ржаная мука широко используется для производства бисквитов, пирогов, кексов, пряников, лепешек и других мучных кондитерских изделий. Применение ржаной муки связано с её полезными свойствами для организма человека.

Целью данной работы являлась разработка технологии производства кексов из ржаной муки для расширения ассортимента мучных кондитерских изделий из ржаной муки.

Исследования проводились с кексами, в состав рецептуры которых входит 100% ржаной муки. В результате проведенных исследований доказана возможность использования ржаной муки при производстве кексов, изучены их органолептические и физико-химические показатели качества.

По органолептическим показателям кексы из ржаной муки значительно отличались цветом и вкусом по сравнению с аналогичными кексами из пшеничной муки. Для улучшения этих показателей качества в рецептуру кексов вводились добавки порошков корицы и какао в разных количествах к массе ржаной муки. Было определено оптимальное количество указанных добавок, которое обеспечило высокое качество готовых изделий. Оно составило 10% к массе ржаной муки.

В таблице 1 представлены физико-химические показатели качества разработанных образцов кексов из ржаной муки.

Таблица 1- Физико-химические показатели качества кексов

Показатели	С корицей	С какао-порошком
Влажность (W), %	6,50±0,3	4,99±0,25
Щелочность, в градусах	1,99±0,01	1,97±0,01

На основании полученных результатов исследований была разработана технология производства и рецептура кексов из ржаной муки. Исследована возможность введения добавок корицы и какао-порошка в рецептуру и их влияние на качество кексов. Было определено оптимальное количество добавок порошков корицы и какао.

В ходе проведенных исследований установлены технологические режимы выпечки кексов из ржаной муки в пароконвекционной печи Rational: температура 180±10°C, продолжительность 25-30 минут.