

**ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НОВЫХ ВИДОВ СЫРЬЯ
ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПЕСОЧНОГО ПОЛУФАБРИКАТА
ДЛЯ СПОРТИВНОГО ПИТАНИЯ**

Яковлева И.В.

Научные руководители –МашковаИ.А., к.т.н., доцент,

КовалевА.В., доцент

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Организм людей во время физической нагрузки испытывает повышенную потребность в энергии, которая затрачивается на мышечную работу, поэтому калорийность рационов питания людей занимающихся спортом должна быть объектом пристального внимания и соответствовать физической нагрузке.

Рационы питания людей занимающихся спортом в первую очередь должны содержать достаточное количество белка, который необходим для развития мускулатуры, увеличения массы мышц в процессе систематических тренировок. Кроме белка рационы питания спортсменов должны включать продукты, содержащие значительное количество различных микроэлементов и витаминов, которые оказывают положительное влияние на организм при напряженной работе и определенном напряжении центральной нервной системы. Поэтому разработка новых видов продуктов питания, которые отвечали бы всем заявленным требованиям, нам представляется актуальной.

Перспективными источниками белков и витаминов группы В могут стать – соевая мука, гороховая мука, мука из фасоли, манная крупа и гречневая крупа. Первым этапом изучения была замена пшеничной муки на соевую муку. В соевой муке содержится больше белка, чем в пшеничной муке на 30,7% и витаминов группы В на 0,175%.

В качестве контрольного образца был выбран песочный полуфабрикат (Сборник рецептов на торты и пирожные. Том 1,2,3. – Минск: Парадокс, 1997. – 456 с.). Произвели замену пшеничной муки на соевую в количестве от 100% до 60%.

Исследуемые образцы песочного полуфабриката анализировали по органолептическим (форма, толщина, мякиш, поверхность, цвет, вкус и аромат) и физико-химическим (влажность теста, влажность готового полуфабриката) показателям. У Образца со 100% заменой пшеничной муки на соевую мякиш не пористый, не рассыпчатый; поверхность ровная; цвет светло-коричневый; вкус и аромат свойственный песочному полуфабрикату с горьким привкусом. Песочный полуфабрикат с 60% заменой соевой мукой имеет хорошо пористый, хорошо рассыпчатый мякиш; ровную поверхность; светло-жёлтый цвет; вкус и аромат свойственный песочному полуфабрикату, с ореховым привкусом.

В ходе проведения научного исследования выпекался песочный полуфабрикат с различным содержанием соевой муки. Были оценены органолептические, физико-химические показатели качества, а также пищевая ценность данных образцов.

Проанализировав полученные данные, был выбран окончательный образец песочного полуфабриката с 60% заменой пшеничной муки на соевую.