

Е. Н. Зданович

Научный руководитель

Н. М. Кириленко

*Белорусский торгово-экономический
университет потребительской кооперации
г. Гомель, Республика Беларусь*

РАЗРАБОТКА МУЧНЫХ СЛАДОСТЕЙ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ НОВОГО ВИДА СЫРЬЯ

В связи с современными тенденциями культуры питания в настоящее время особый интерес проявляется к обогащенным пищевым продуктам, продуктам с повышенными потребительскими свойствами. Одной из составляющих потребительских свойств является пищевая ценность.

Целью исследований явилась разработка рецептур мучных сладостей с использованием сырья, повышающего пищевую ценность, а также оценка качества выработанных образцов.

Были разработаны рецептуры мучных сладостей из песочного теста. В качестве сырья, повышающего пищевую ценность, использовали муку ржаную обдирную, японскую айву (хеномелес). В рецептуре образца № 1 мучная сладость «С кунжутом» мука пшеничная высшего сорта была заменена на муку ржаную обдирную, для посыпки изделий использовался кунжут. В рецептуре образца № 2 мучная сладость «Детская» использовали муку пшеничную высшего сорта и муку ржаную обдирную в соотношении 4 : 1, для отделки поверхности изделий – повидло из японской айвы (хеномелеса). В рецептуре образца № 3 «Подушечки с хеномелесом» использовали муку пшеничную высшего сорта, для начинки – повидло яблочное с тертым сырым хеномелесом.

В рецептуре образца № 4 мучная сладость «Домашняя» использовали муку пшеничную высшего сорта и муку ржаную обдирную в соотношении 1 : 1, повидло яблочное, для посыпки – корицу. В рецептуре образца № 5 «Трюфеля ароматные» использовали муку пшеничную высшего сорта, хеномелес тертый сырой в качестве добавки в тесто в количестве 15%, для отделки изделия – какао-порошок и сахарную пудру. Дегустационная оценка проводилась с привлечением сотрудников кафедры товароведения продовольственных товаров Белорусского торгово-экономического университета потребительской кооперации, специалистов Гомельского профессионально-технического колледжа кулинарии, а также специалистов отдела качества и стандартизации Гомельского облпотребсоюза по 5-балльной шкале.

В результате дегустационной оценки было выявлено, что наиболее высокие баллы получили образцы «Подушечки с хеномелесом» (4,9 балла) и «Трюфеля ароматные» (4,8 балла). Они характеризуются достаточно гармоничным вкусом и запахом, привлекательным внешним видом. В мучной сладости «С кунжутом» эксперты отметили послевкусие ржаной муки, ощущение наличия соды. Мучная сладость «Детская» характеризуется чрезмерно сладким вкусом, ощущением привкуса разрыхлителя. Данные образцы имеют средний балл 4,6. Самый низкий балл (4,4) эксперты поставили мучной сладости «Домашняя» из-за большого количества сахара, корицы, непривлекательного внешнего вида (поверхности, цвета). Самый высокий рейтинг имеет мучная сладость «Подушечки с хеномелесом», самый низкий рейтинг у мучной сладости «Домашняя».

По результатам дегустации к производству были рекомендованы мучные сладости «Подушечки с хеномелесом» и «Трюфеля ароматные». Мучные сладости «С кунжутом» и «Детская» также могут быть рекомендованы к производству, но с уменьшенным количеством разрыхлителя в рецептуре.

Таким образом, использование ржаной обдирной муки и плодов японской айвы (хеномелеса) позволит не только расширить ассортимент, но и повысит пищевую ценность мучных сладостей.