

УДК 664.69 (072)

**ИССЛЕДОВАНИЕ СВОЙСТВ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ,
ПРОИЗВОДИМЫХ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ И ЗА РУБЕЖОМ**

Котак Ж.В., Покрашinskая А.В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно Республика Беларусь

На рынке Республики Беларусь представлено большое разнообразие макаронных изделий различных производителей. Для исследований свойств и сравнения показателей качества были отобраны три образца различных производителей: «Colavita» (Италия), «Galina blanca» (Россия) и «Пастораль» (РБ). Характеристика этих образцов представлена в таблице.

Таблица – Характеристика и химический состав макаронных изделий

Показатель	Образец макаронных изделий		
	«Colavita»	«Galina blanca»	«Пастораль»
Группа, сорт	гр. А, в/с	гр. А, в/с	гр. В, в/с
Цвет	Янтарно-желтый	Желтый	Светло-бежевый
Вкус	Свойственный данным макаронным изделиям без постороннего привкуса		
Запах	Свойственный данным макаронным изделиям без постороннего запаха		
Состояние поверхности	Гладкая	Гладкая	Гладкая
Вид в изломе	Стекловидный	Стекловидный	Мучнистый
Содержание белка, г	13,5	10,4	10,5
Содержание жира, г	1,0	1,1	1,1
Содержание углеводов, г	74,0	71,5	70,5
Пищевая ценность, ккал	359	344	329

При производстве макаронных изделий в Италии и России используют макаронную крупку, полученную путем размола твердой пшеницы. В Республике Беларусь для этих же целей применяют муку хлебопекарную, полученную из мягкой пшеницы. В связи с этим имеются значительные отличия во внешнем виде и свойствах продукции.

Важной характеристикой потребительских свойств является цвет макаронных изделий. Он зависит от содержания муке желтых пигментов – каратиноидов. Эндосперм твердой пшеницы, в отличие от эндосперма мягкой, отличается большим количеством каратиноидов, которые придают готовым изделиям привлекательный янтарно-желтый и золотистый цвет. Однако этот признак зависит от сорта зерна и погодно-климатических условий его произрастания. Поэтому, хотя итальянский и российский образцы изготовлены из крупки твердой пшеницы, существуют различия в цветовых характеристиках.

Цвет макаронных изделий зависит не только от качества используемой муки, но и от режимов технологического процесса: продолжительности замеса теста, температурно-влажностных режимов сушки.

Такие органолептические показатели качества, как вкус, запах, состояние поверхности у всех образцов одинаковы и соответствуют требованиям, предъявляемым к ним. Это свидетельствует о том, что при производстве макаронных изделий соблюдались все параметры технологического процесса.

У белорусского образца вид в изломе мучнистый, в отличие от двух остальных, для которых характерен стекловидный вид в изломе. Это связано с качеством используемого сырья при производстве готовой продукции.

Химический состав продукта играет не менее важную роль, чем органолептические свойства. Употребляя в пищу продукты со сбалан-

сированным химическим составом, человек получает все необходимые питательные вещества.

В понятие пищевая ценность входит несколько составляющих, одной из которых является биологическая ценность, которая в свою очередь зависит от содержания белка в продукте питания. Данный показатель у исследуемых образцов значительно различается. При чем, количество белка в российском и белорусском образцах находится на одном уровне, а у итальянского образца в – 1,3 раз больше. Содержание жира во всех трех образцах находится на одном уровне, а содержание углеводов несколько различается. Если разница в содержании углеводов между белорусским и российским образцом составляет 1,4%, то между белорусским и итальянским – 5%. Все эти различия в химическом составе приводят к тому, что исследуемые образцы имеют разную пищевую ценность. Наибольшей ценностью обладает итальянский образец, а наименьшей – белорусский.

В ходе проведенных исследований, установлено, что макаронные изделия, произведенные из макаронной крупки, обладают лучшими потребительскими свойствами и характеризуются более высоким значением пищевой ценности. В связи с этим перспективным направлением в макаронной промышленности Республики Беларусь является использование крупки твердой пшеницы белорусской селекции. Благодаря этому можно не только повысить качество производимых макаронных изделий, но и расширить их ассортимент.

ЛИТЕРАТУРА

1. Медведев, Г.М. Технология макаронного производства / Г.М. Медведев. - М.: Колос, 1998(2000). - 270 с.
2. Качество макаронных изделий отечественных и зарубежных производителей / Т.И. Шнейдер, Е.В. Пертова, Н.К. Казеннова// Хлебопечение России. – №4. – 2003. – с.36-38