

УДК 664.69 (072)

МУКА ИЗ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ КАК СЫРЬЕ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Котак Ж.В., Покрашинская А.В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно Республика Беларусь

Для производства макаронных изделий используют муку специального помола (крупку и полукрупку твердых сортов пшеницы). Изделия из такой муки (изделия группы А) имеют в сухом виде янтарно-желтый цвет, высокую прочность и стекловидный излом, после длительной варки оставляют прозрачную варочную воду, не теряют своей формы, не склеиваются между собой, имеют светло-желтый цвет, приятные аромат и вкус. Макароны из твердой пшеницы являются низкокалорийным диетическим продуктом, который богат растительными белками, витаминами группы В, клетчаткой, которая способствует выводу шлаков, токсинов и солей тяжелых металлов из организма, практически не содержат жиров, легко перевариваются и усваиваются организмом. Регулярное употребление нормализует вес и служит профилактикой сердечных заболеваний.

Однако в связи с высокой стоимостью твердой пшеницы, у нас в стране для производства макаронных изделий используют продукты помола высокостекловидной и мягкой пшеницы (изделия групп Б, В и Г). Такие изделия значительно уступают по качеству изделиям группы А. Повысить качество макаронных изделий можно за счет использования муки из твердых пшениц белорусской селекции.

На кафедре технологии хранения и переработки растительного сырья была получена макаронная мука из твердой пшеницы белорусской селекции. Показатели качества полученной муки представлены в таблице.

В настоящий момент в Республике Беларусь нет нормативной документации, регламентирующей показатели качества макаронной муки. Для установления соответствия показателей качества полученной муки с необходимыми для производства макаронных изделий действует ГОСТ 12307-66 «Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий».

Данные, представленные в таблице, показывают, что полученные сорта муки соответствуют требованиям стандарта по всем показателям и их можно использовать при производстве макаронных изделий.

Таблица – Показатели качества макаронной муки

Показатели качества	Сорт муки	
	высший сорт (крупка)	первый сорт (полукрупка)
Цвет	Кремовый с желтым оттенком	Светло-кремовый
Запах	Свойственный нормальной муке без запаха плесени, затхлости и других посторонний запахов	
Вкус	Свойственный нормальной муке без кислого, горького и других посторонний вкусов	
Содержание минеральной примеси	При разжевывании не ощущается хруста	
Влажность, %	10,7	10,5
Зольность, %	0,75	1,10
ЧП, с	378	361
Количество клейковины, %	33	36
ИДК, ус. ед. приб.	113	110
Растяжимость, см	25	26

В связи с этим необходимо разработать технологию производства макаронных изделий из макаронной муки высшего сорта (крупки) и I сорта (полукрупки), что повысит качество производимых макаронных изделий и конкурентоспособность отечественной продукции.

ЛИТЕРАТУРА

1. Медведев, Г. М. Технология макаронного производства / Г. М. Медведев. – М.: Колос, 2000. – 264 с.
2. ГОСТ 12307-66 «Мука из твердой пшеницы (дурум) для макаронных изделий. Технические условия». – Введен 01.01.68. – М, 1968. – 3 с.