

УДК 633.83 (476)

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ПРЯНИЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

243

С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ РАСТОРОПШИ

Дорошкевич Е. И., Апанович З. В.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

В настоящее время перспективным является направление, связанное с разработкой ассортимента новых видов мучных кондитерских изделий с введением в состав лекарственных растений как элемента функционального питания. Применение подобных добавок повышает пищевую и биологическую ценность продуктов, и, как показывает отечественный и зарубежный опыт, такие изделия достаточно востребованы.

За последние годы количество публикаций, посвященных использованию растительных добавок, таких как орехи, семечки, чернослив, изюм, пряности (кориандр, тмин и др.), значительно увеличилось, что обусловлено их важной физиологической ролью в питании человека. Однако с позиции назначения продукции для определенной категории покупателей, например, с заболеваниями печени, в ассортименте реализуемых товаров отмечается отсутствие таких продуктов.

Так, весьма актуальным является создание продуктов, обогащенных растительными липидами, содержащими полиненасыщенные жирные кислоты и обладающие способностью снижать в крови уровень содержания плохого холестерина. В качестве источника веществ гепатопротекторного и общеукрепляющего действия официальной и народной медициной рекомендуется использование семян расторопши пятнистой и продуктов их переработки (шрота, масла), что особенно актуально в условиях неблагоприятной экологической обстановки.

Целью настоящей работы явилось изучение возможности использования масла и шрота семян расторопши в качестве растительной добавки в пряничные изделия (пряники) для получения продукта функционального назначения. Исследования проводились в научно-исследовательской лаборатории на кафедре технологии хранения и переработки растительного сырья УО «Гродненский государственный аграрный университет».

Для определения влияния расторопши на свойства сырья и качества пряничных изделий из муки пшеничной первого сорта готовили контрольную и опытные пробы. В опытных пробах часть муки заменяли на шрот и масло расторопши пятнистой в количестве 0,5%, 1,0%, 1,5%, и 2% от общего количества муки. Результаты исследований показали, что внесение шрота расторопши не изменяет вкус и запах муки. Отмечены изменения в цвете муки, т. к. шрот привносит слегка сероватый оттенок за счет вкраплений измельченных семенных оболочек. Внесение расти-

тельной добавки несколько повышает количество сырой клейковины и кислотность, увеличивает растяжимость клейковины.

По органолептическим показателям качества пряников сырцовых наилучшая доза шрота и масла расторопши составляет 0,5-1,5%. Изделия приобретают выраженный приятный вкус и аромат, пористость готовых изделий равномерная, все изделия пропеченные, без пустот. При повышении дозы шрота до 2% изделия приобретают неприятный горьковатый привкус.

Органолептическая оценка пряников заварных свидетельствует о хорошем качестве готовых изделий с применением шрота расторопши, т. к. их форма, цвет и поверхность соответствуют параметрам. Оптимальная доза шрота – 0,5%. Пряники заварные с применением масла расторопши не соответствуют стандарту.

Использование добавки шрота и масла расторопши повышает щелочность и влажность изделий.

Намокаемость готовых изделий при применении добавок расторопши снижается, что приводит к ухудшению качества пряников, в том числе их пористости. При дозе шрота расторопши 1,5% и 2% намокаемость изделий имеет наименьшее значение. На основании этого мы можем говорить о том, что при внесении расторопши готовые пряничные изделия быстрее черствеют. Особенно это влияние заметно при увеличении дозы добавки и при приготовлении пряничных изделий заварным способом.

По совокупности всех представленных результатов наиболее целесообразным является производство пряничных изделий сырцовым способом, а оптимальная доза шрота либо масла расторопши должна составлять 0,5-1,0%.

Учитывая полученные данные, можно рекомендовать включение в рецептуру пряников шрота и масла расторопши в количестве 0,5-1,0% к массе муки. Данный вид кондитерских изделий рекомендуется для лечебно-профилактических целей и для жителей экологически неблагоприятных регионов.