

**ПРИМЕНЕНИЕ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОВЫШЕНИЯ
ПИЩЕВОЙ ЦЕННОСТИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

Мучные кондитерские изделия изготавливаются из муки, сахара, яиц, жира и других компонентов. Наряду с хорошим вкусом они характеризуются высокой питательной и энергетической ценностью. Мучные кондитерские изделия имеют большой удельный вес в общей выработке кондитерских товаров (более 40 %) и характеризуются очень большим разнообразием состава и свойств. В зависимости от рецептуры и способа производства выделяют: печенье, крекер, пирожные, торты, галеты, пряники, кексы и ромовые бабы. Для изготовления тортов и пирожных используются бисквитный полуфабрикат, который характеризуется пышной структурой и мягкой консистенцией. Бисквит вырабатывают путем сбивания яиц с сахаром и последующим замешиванием сбитой массы с мукой. Готовое бисквитное тесто выпекают в формах в виде пластов или небольших лепешек. В таком виде продукт может использоваться для изготовления различных блюд. Для того чтобы повысить диетические свойства в бисквиты добавляют различные виды наполнителей: пшеничные отруби, овсяную, соевую, рисовую, гречневую, кукурузную и солодовую муку, продукты переработки молока [1].

Для снижения энергетической ценности бисквита, повышения содержания пищевых волокон, калия, каротина и витамина С целесообразно использовать в качестве компонентов морковное и яблочное пюре [2]. Поэтому цель данной работы – разработка новых видов бисквита с добавлением растительных компонентов и оценка показателей качества и пищевой ценности продукции.

Объектом исследования являлся традиционный бисквит (мука пшеничная высшего сорта, картофельный крахмал, сахар-песок, яйцо, эссенция) [3] и бисквиты, выработанные с добавлением в количестве от 15 до 20 % яблочного и морковного пюре. Растительные компоненты вносились после взбивания яиц с сахаром-песком и перемешивалось до однородной консистенции не более 1 мин. Готовое тесто было пышным, равномерно перемешено, без комочков, насыщено воздухом, имело цвет, характерный для вносимых растительных ингредиентов. Тесто разливали по формам так, чтобы оно заполняло $\frac{3}{4}$ высоты и выпекали при температуре 205–225 °С в течение 40–45 мин. После охлаждения и выстаивания в течение 8–10 часов при температуре 20 °С проводили органолептическую оценку полученных образцов бисквитов.

По органолептическим показателям полученные опытные образцы соответствовали качеству традиционного бисквита. Вкус и запах соответствовал данному виду изделия, был без посторонних привкусов и ароматов. На разрезе наблюдалось наличие кусочков вносимого растительного сырья. Цвет морковного бисквита имел насыщенные оранжевые оттенки. Добавление в рецептуру бисквитов морковного и яблочного пюре позволило снизить энергетическую ценность готового изделия более чем на 10 %.

ЛИТЕРАТУРА

1. Тимофеева, В.А. Товароведение продовольственных товаров / В.А. Тимофеева. – Ростов н/Д: «Феникс», 2003. – 448 с.
2. Химический состав пищевых продуктов / И.М. Скурихин [и др.]; под общ. ред. И.М. Скурихина – М.: Агропромиздат. –2002. – 236 с.
3. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания всех форм собственности / С.А. Сухий, Т.Е. Гуренкова, В.М. Нечаева; под ред. С.А. Сухий. – Минск: Министерство торговли Республики Беларусь, Бел. ассоц. кулинаров, 2003. – 647 с.