

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ПО ВЫСШЕМУ ОБРАЗОВАНИЮ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
И ПРОДОВОЛЬСТВИЯ РТ

КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ

МЕЖРЕГИОНАЛЬНАЯ НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ

"ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ - 2000"

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ

5-8 июня 1996 г.

Казань - 1996

ПРИМЕНЕНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ КРАХМАЛОСОДЕРЖАЩЕГО СЫРЬЯ ДЛЯ ПОЛУЧЕНИЯ ЭКСТРУЗИОННЫХ ПРОДУКТОВ ПОВЫШЕННОЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТИ

В.Н.Ковбаса, А.Н.Дорохович, Б.И.Хиврич, В.В.Гайдук

Украинский государственный университет пищевых технологий

В мире большой популярностью пользуются "сухие завтраки" - продукты, полученные путем высокотемпературной экструзии крахмалосодержащего сырья.

На Украине сухие завтраки выпускаются на нескольких предприятиях, ассортимент их ограничен и его необходимо совершенствовать как в направлении улучшения органолептических и структурно-механических характеристик, так и повышения биологической ценности.

Аминокислотный состав белков крахмалосодержащего сырья разный. Так, например, в пшеничной муке главной лимитирующей аминокислотой является лизин, а в гороховой - метионин.

Используя математический метод линейного программирования - симплекс метод, нами разработаны рецептурные композиции с сбалансированным аминокислотным составом, рассчитан их аминокислотный скор.

В состав рецептур новых видов сухих завтраков входят в различных соотношениях мука из пшеницы, кукурузы, риса, гороха, некоторые виды нетрадиционного сырья, а также вкусовые добавки - сахар, соль, перец, укроп, эссенции, растительное масло и т.д.

Качество готовых продуктов оценивали по органолептическим, структурно-механическим показателям, а также по пищевой и биологической ценности.

Математическая модель оценки качества основана на основных принципах прикладной квалиметрии. За базовый образец принимали продукцию, которая серийно выпускается. Коэффициенты значимости показателей определяли экспертным методом.

Исследовали изменения состояния белкового и углеводного комплексов сырья в процессе экструзии. Показано уменьшение количества крахмала, увеличение количества амилозы и декстринов в продуктах экструзионной технологии относительно перерабатываемого сырья.