

ОБОСНОВАНИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МУЧНЫХ СМЕСЕЙ В ПРОИЗВОДСТВЕ БИСКВИТНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ

Чудик Ю.В., Сафонова О.Н., Богомолов А.В., Перцевой Ф.В.

Харьковская государственная академия технологии и
организации питания

Традиционно для изготовления мучных кондитерских изделий в пищевой промышленности и на предприятиях питания используют пшеничную муку высшего сорта. Однако высокий технологический потенциал его задействован не всегда рационально, потому что технологиями некоторых видов кондитерского теста (бисквитное, песочное) предусмотрено направленное снижение “силы” муки. К тому же, технологиями мучных кондитерских изделий не выдвигается строгих требований к белизне муки, потому что многие рецептуры включают пищевые красители, вкусовые добавки, которые существенно влияют на органолептические показатели готовой продукции. Поэтому для предприятий пищевой промышленности и питания актуальной является задача распространения сырьевой базы муки за счет выявления альтернативных источников, которые способны полностью или частично заменить пшеничную муку с целью рационального его использования в хлебопекарной промышленности. Решение этого вопроса может быть связано с привлечением к производственного объема муки зерновых культур, в частности ячменного. Ячменная мука имеет достойные вкусовые и ароматические свойства, которые могут быть использованы в технологиях бисквитных и песочных полуфабрикатов. Следует отметить, что переработка зерновых культур на муку не предусматривает удаления чистого эндосперма, то есть применяется обойный способ помола или размол цельного зерна. Это позволяет уменьшить расходы на мукомольный процесс, снизить себестоимость продуктов помола, получать продукцию с высокой пищевой и биологической ценности.