

кокалорийного заменителя сахара в производстве мучных кондитерских изделий диабетического назначения.

Нами разработана технология производства вафель с жировой начинкой, крекера, овсяного и затяжного печенья с добавлением водного настоя сухих листьев стевии и кристаллического порошка - стевियोзида в качестве полной замены сахара по рецептуре с пересчетом по коэффициенту сладости. Тесто всех образцов обладало хорошими адгезионными свойствами во время формования и обладало более улучшенными упругопластичными свойствами по сравнению с контрольными образцами.

Органолептическая оценка качества готовых изделий показала, что травянистый привкус, присущий водному настою сухих листьев, не доминировал из-за наличия в рецептуре вкусо-ароматических компонентов (ванилина, сухого молока, кунжута и др.), которые придают изделиям оригинальный вкус. Однако затяжное печенье, приготовленное с использованием настоя сухих листьев стевии, имело легкий сероватый оттенок по сравнению с контрольными образцами.

Физико-химические показатели готовых изделий опытных и контрольных образцов практически не отличаются. Это говорит о том, что при приготовлении сухого печенья (крекера, затяжного печенья), овсяно-фруктового печенья, вафель с жировой начинкой целесообразно заменять сахарозу на натуральные подсластители (водный настой сухих листьев стевии, получаемый путем заваривания сухих листьев кипящей водой, или белый кристаллический порошок - стевियोзид), что позволит создать новые виды мучных кондитерских изделий лечебно-профилактического питания.

Результатом исследований явилась разработка нормативной документации на новые виды продуктов с полной заменой сахара по рецептуре, которые можно рекомендовать для употребления в пищу людям, страдающим диабетом.

ПРИМЕНЕНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ СОИ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ВАФЕЛЬ

Цуранова С.В., Шуклина Н.А., Манукова Г.Л.,
Уварова И.И.

Кубанский государственный технологический университет, Краснодар

Питание - важнейший фактор внешней среды, который определяет правильное развитие, состояние здоровья и трудоспособность человека. Перед работниками пищевой промышленности поставлены задачи: значительно повысить качество, биологическую ценность и вкусовые достоинства продуктов питания, улучшить их ассортимент, внедрить новые эффективные способы выработки продукции с учетом рационального использования сырья.

Мучные кондитерские изделия занимают значительное место в питании людей нашей страны. Функциональное питание подразумевает использование исключительно экологически чистых продуктов естественного происхождения, имеющих определенное

регулирующее действие на организм человека в целом или на его определенные системы и функции.

В условиях повышенного интереса общества к вопросам питательности пищевых продуктов белок сои обращает на себя внимание как высокопитательный, функциональный пищевой ингредиент. Белок бобов сои особенно ценен благодаря высоким функциональным свойствам. В целом семена сои являются богатыми источниками белка, состав которых повышает биологическую ценность пищевых рационов; кроме того, при выделении белка из него можно получать другие продукты (соевая мука, соевое молоко, окар и т. д.).

Соевая мука - это высокобелковый продукт, повышающий биологическую и питательную ценность любого продукта, обогащая его белками, витаминами, жиром и лецитином.

В качестве пищевой добавки для мучных кондитерских изделий (вафель) исследовали возможность замены части пшеничной муки соевой, сухого соевого молока при производстве вафельных листов, а также приготовления вафельной начинки с добавлением термически обработанных и необжаренных соевых бобов и окары. При добавлении в тесто вафельных листов соевой муки была определена оптимальная дозировка - 10 % к массе муки, а сухого соевого молока - 7%. Внесение соевой муки, сухого соевого молока в тесто для выпечки вафельных листов улучшает их качественные характеристики, придавая им хрупкость, привлекательный внешний вид и приятный вкус.

При внесении в вафельную начинку продуктов переработки соевых бобов, окары нами установлено, что изделия с начинкой из обжаренных соевых бобов приобретают специфический вкус, непривычный нашему потребителю. При изготовлении вафель с начинкой из обжаренных соевых бобов качество изделий улучшается, они приобретают приятный вкус и аромат. Установлено, что внесение соевой муки, сухого соевого молока в тесто и обжаренных соевых бобов в начинку приводит к повышению биологической ценности вафель.

Следовательно, потребление продуктов из сои, способных поставлять организму высококачественные белки в составе высокопитательной низкокалорийной пищи с низким содержанием холестерина, можно использовать при производстве вафель для улучшения их качества, придания им новых вкусовых качеств и лечебных свойств.

ЭЛЕКТРОЭНЕРГИЯ КАК ОСНОВНОЙ РЕСУРСОСБЕРЕГАЮЩИЙ ПОКАЗАТЕЛЬ В ПРОИЗВОДСТВЕ ДРЕВЕСНОВОЛОКНИСТЫХ ПЛИТ

Чистова Н.Г., Петрушева Н.А., Чистов Р.С.
Лесосибирский филиал Сибирского государственного технологического университета, Лесосибирск

В производстве древесноволокнистых плит, как и в производстве картона и бумаги, важным является предварительная подготовка исходного полуфабрика-