

Измаев А.И., Мулдабекова Б.Ж., Ирматова Ж.К., Изембаева А.К.

ИССЛЕДОВАНИЕ КАЧЕСТВА САХАРНОГО ПЕЧЕНЬЯ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ СПЕЦИАЛЬНОГО НАЗНАЧЕНИЯ

A.I. Iztaev, B.Zh. Muldabekova, Zh.K. Irmatova, A.K. Izembaeva

STUDY QUALITY SUGAR BISCUITS MADE FROM WHEAT FLOUR PURPOSE

УДК: 664.6/7

В статье рассматривается качество мучных изделий из пшеничной муки специального назначения и их исследование.

The paper considers the quality of bakery products from wheat flour for special purposes and research.

В Казахстане мучные кондитерские изделия пользуются большим спросом у всех возрастных групп и слоев населения [1]. Это подтверждается разнообразным ассортиментом в данной отрасли. К тому же эти изделия пользуются большим покупательским спросом и играют существенную роль в восполнении энергетического баланса человека [2].

В связи с этим, сегодня стоит вопрос о производстве конкурентоспособных изделий высокого качества. Вместе с тем, определенный интерес представляет использование в производстве пшеничной муки специального назначения.

Целью данной работы является разработка сахарного печенья из пшеничной муки специального назначения.

Пшеницу выращивают специально для производства кондитерских изделий в Южно Казахстанской области в городе Сарыагаш, на Республи-

канской селекционной станции «Красноводопад». Сорт пшеницы назвали «Ақ дән».

Использование данной муки в производстве сахарного печенья позволяет не только расширить ассортимент изделий, а также улучшает потребительские свойства готовых изделий.

Для производства печенья зерна пшеницы размалывали в муку. Муку и другие рецептурные компоненты согласно их количеству добавляли в лабораторную тестомесильную машину. Замес теста проводили в течении 2-3 минут. Тесто отформовывали ручным штампом. Выпечку изделий проводили в лабораторной электрической печи при температуре 240-250⁰С, в течении 5 минут. После выпечки печенье охлаждали в течении 30-35 минут в помещении лаборатории.

Экспериментальное исследование включало анализ физико-химических и органолептическую оценку показателей готовых изделий.

За основу (в качестве контроля) было выбрано сахарное печенье из пшеничной муки первого сорта. В опытном образце использовали пшеничную муку сорта «Ақ дән» специального назначения.

Таблица 1

Сравнительная характеристика печенья из муки первого сорта и пшеничной муки сорта «Ақ дән» специального назначения

Показатели	Контроль	Образец
Внешний вид	Форма – правильная, соответствующая данному виду печенья	
Поверхность	Неподгоревшая, без вздутий, трещин, ровная. В изломе печенья хорошо пропеченное, с равномерно поверхностью	
Цвет	Равномерный, с золотистым оттенком	
Вкус и аромат	Свойственный сахарному печенью, без посторонних привкуса и запаха	
Вид в изломе	Пропеченное изделие, с равномерной пористостью, без пустот и следов непромеса	
Намокаемость, %	140	168
Щелочность, град	1,0	1,0
Массовая доля влаги, %	8,9	6,8

В опытных образцах печенья имели более привлекательный вид, ровную поверхность, приятный вкус и аромат, по физико-химическим характеристикам и намокаемость значительно выше, чем у контрольного образца.

Таким образом, добавление в рецептуру вместо традиционной пшеничной муки первого сорта, пшеничную муку сорта «Ақ дән» специального назначения улучшают консистенцию теста, облегчает смешивание и

распределение компонентов. Готовые изделия более пористые, а также улучшаются органолептические показатели качества.

В результате проведенных исследований разработано сахарное печенье с пшеничной мукой сорта «Ак дэн» специального назначения.

Список использованной литературы:

1. Е. Артемова, Е. Новицкая, О. Поташникова. Мучные кондитерские изделия с ржаной обдирной мукой. //Хлебопродукты. 6/2006г. стр 52-53.
2. Т. Тертычная, Н. Мироненко, Н. Дерканосова. Сахарное печенье из тритикалевой муки. //Хлебопродукты. 7/2003г. стр. 32-33.

Рецензент: д.т.н., профессор Еркебаев М.Ж.
