

тименте, Филе сельди «Дружба народов» в ассортименте, Филе сельди популярное в ассортименте (СП «Санта Бремор» ООО), Сельдь филе-кусочки в ассортименте, Килька балтийская пряного посола (КПУП «Минск-рыбпром»), Сельдь филе-кусочки «Веселый флинт» в ассортименте, Скумбрия филе-кусочки в ассортименте (ГТПУП «Белрыба»), Килька балтийская пряного посола (ИЧТПУП «Вкус рыбы плюс»). Следует отметить, что данные пресервы нуждаются в дополнительной рекламе и им стоит уделять должное внимание.

3. Малый вклад в реализацию рыбных пресервов (группа С) вносят Роланды в ассортименте, Рольмопсы в ассортименте (СП «Санта Бремор» ООО), Скумбрия филе-кусочки в ассортименте, Сельдь кусок пряного посола, Салака пряного посола, Мойва пряного посола (КПУП «Минск-рыбпром»), Сельдь атлантическая кусок с пряностями, Сельдь филе «МАТJЕС» в ассортименте, Килька балтийская с пряностями (ГТПУП «Белрыба»), Скумбрия атлантическая кусок пряного посола, Килька филе пряного посола (ИЧТПУП «Вкус рыбы плюс»). Данные пресервы требуют усиления их маркетинговой поддержки и рекламы.

М.М. Петухов, ассистент

Е.В. Коляда, ассистент

БГЭУ (Минск)

ВЛИЯНИЕ СУХОЙ ПШЕНИЧНОЙ КЛЕЙКОВИНЫ НА КАЧЕСТВО ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Качество хлебобулочных изделий зависит от различных факторов. При этом основная роль отводится хлебопекарным свойствам пшеничной муки. Использование муки с пониженным содержанием клейковины или со слабой клейковиной не позволяет получить готовые изделия надлежащего качества. Такая мука требует внесения улучшителей, одним из которых является сухая пшеничная клейковина (далее — СПК). СПК является натуральным ингредиентом, поэтому не существует пределов, ограничивающих ее количество при использовании в качестве добавки.

Целью исследований являлось определение влияния СПК на качество хлебобулочных изделий из пшеничной муки высшего сорта марки М 54-25. В процессе исследований было определено влияние СПК, вносимой в количестве от 1 до 5 % к массе муки с интервалом 1 %, на органолептические и физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий из дрожжевого теста, которые получали в результате пробной лабораторной выпечки безопасным способом в соответствии с требованиями ГОСТ 27669.

Данные, полученные при исследовании влияния СПК на органолептические показатели качества хлебобулочных изделий, свидетельствуют о положительном влиянии вносимой добавки в количестве 1–5 %

на состояние мякиша выпеченных образцов. Хлебобулочные изделия, полученные при замене до 5 % муки на СПК, характеризуются мелкой и равномерной пористостью (у контрольного образца пористость средняя и недостаточно равномерная). Это объясняется тем, что средняя по силе клейковина контрольного образца при внесении СПК становится сильной, что подтверждается данными ранее проведенных исследований влияния СПК на распыляемость клейковины в процессе отлежки.

Исследование растяжимости сырой клейковины пшеничной муки показало, что при увеличении дозировки СПК свыше 3 % она начинает сильно тянуться (до 20 см). В результате в образцах хлебобулочных изделий, содержащих от 3 до 5 % СПК, наблюдалось появление в мякише единичных пор диаметром до 3–4 мм.

Повышение растяжимости клейковины приводит к увеличению объема выпекаемых изделий с 791 см³ у контрольного образца до 902 см³ (на 14 %) при замене 5 % муки на СПК.

Увеличение объема выпеченного хлеба с использованием СПК приводит к увеличению упека с 10,34 % до 11,13–11,32 % у контрольного образца вследствие более интенсивного влагообмена в пекарной камере. Увеличение упека в процессе выпечки компенсируется снижением усушки готовых изделий на 0,14–0,18 % (при внесении 2, 3 и 5 % СПК) и на 0,43 % при добавлении 4 % СПК от массы пшеничной муки. Снижение усушки готовых хлебобулочных изделий через 24 ч после выпечки можно объяснить свойствами СПК, обладающей повышенными адсорбционными способностями. Как следствие влага, удерживаемая белками СПК, лучше удерживается в продукте, что оказывает положительное влияние на сроки сохранения свежести готовых изделий.

Таким образом доказана эффективность применения СПК в рецептурах хлебобулочных изделий из дрожжевого теста. Целесообразна замена 3 % муки на данную пищевую добавку. Использование 3 % СПК приводит к улучшению органолептических (улучшается состояние мякиша — пористость становится мелкой и равномерной) и физико-химических (пористость увеличивается на 2,77 % с 73,83 до 76,6 %, объем готового хлеба возрастает на 12,5 %, а усушка снижается с 2,53 до 2,35 %) свойств хлебобулочных изделий.

*С.А. Ламоткин, канд. хим. наук, доцент
А.В. Саморядов, аспирант
БГЭУ (Минск)*

АСПЕКТЫ УСТАНОВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ЭФИРНЫХ МАСЕЛ, РЕАЛИЗУЕМЫХ В ТОРГОВОЙ СЕТИ г. МИНСКА

Важными проблемами развития потребительского рынка в наши дни являются контроль качества и борьба с фальсификацией реализуемой