

З. С. Хващевский, М. Т. Магомедов

БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — Л. А. Мельникова, канд. биол. наук

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

В последние годы белорусский рынок продуктов питания достаточно широко представлен мучными кондитерскими изделиями (в том числе различными видами печенья), пользующимися высоким спросом у населения различных возрастных групп, а также у детей. Вследствие особенностей химического состава печенье может подвергаться различным видам порчи при нарушении условий транспортировки, хранения и реализации. В связи с этим особую актуальность приобретают исследования по оценке качества печенья, реализуемого в торговой сети.

Цель работы — оценка качества сахарного печенья на основе изучения его органолептических и микробиологических показателей. Объектом исследования являлось печенье сахарное «Сметанковый Сладыч», производства ОАО «Кондитерская фабрика «Сладыч» (Республика Беларусь).

Органолептическую оценку сахарного печенья проводили описательным методом по показателям: вкус и запах, форма, поверхность, цвет, вид на изломе.

В ходе определения вкуса и запаха были выявлены свойственные данному виду кондитерского изделия ярко выраженные вкус и запах. Форма была плоская, без вмятин, вздутий и повреждений края. Поверхность гладкая, с четким, нерасплывшимся оттиском рисунка на верхней поверхности. Цвет равномерный, светло-соломенный. При рассмотрении вида на изломе наблюдалась равномерная пористая структура без пустот и следов непомеса.

Для определения общей бактериальной обсемененности печенья навеску массой 10 г помещали в стерильную ступку и растирали со стерильным песком. Затем добавляли 90 см³ стерильного физиологического раствора и размешивали. Далее выполняли разведение материала 1: 100, 1: 1000, 1: 10 000 раз. Соответствующие разведения заливали мясо-пептонным агаром и термостатировали при температуре (30 ± 1) °С в течение 72 ч. После термостатирования подсчитывали все выросшие колонии. В исследуемом образце печенья содержание мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов не превышало допустимого значения и находилось в пределах 9,0 · 10² КОЕ/см³ (при норме не более 1 · 10⁴ КОЕ/см³).

Для определения наличия в сахарном печенье бактерий группы кишечной палочки (БГКП) по 1 см³ исходного разведения 1: 100 вносили в пробирки с 5 см³ жидкой среды Кесслера. Пробирки с посевами помещали в термостат при (36 ± 1) °С на 24 ч. После термостатирова-

ния проводили учет результатов. В образцах сахарного печенья БГКП не обнаружены, поскольку не было отмечено характерного изменения цвета среды Кесслера и наличия в ней газообразования.

Для определения в данном образце печенья количества плесеней и дрожжей по 1 см³ исходного разведения 1 : 100 вносили в стерильные чашки Петри и заливали их средой Сабуро. Чашки с посевами помещали в термостат и инкубировали при температуре (24±1) °С в течение 5 сут. После термостатирования исследовали чашки Петри на наличие микроорганизмов порчи. В данном образце печенья плесени и дрожжи не обнаружены.

Результаты микробиологических исследований показали отсутствие санитарно-показательной микрофлоры и микроорганизмов порчи в исследуемых образцах сахарного печенья. По итогам органолептических и микробиологических исследований сахарное печенье соответствует требованиям СТБ 2434-2015 [1] и ТР ТС 021/2011.

Р. В. Чаус, А. С. Таянко
БГЭУ (Минск)

Научный руководитель — А. В. Сорока, канд. биол. наук, доцент

ОСОБЕННОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТРАДИЦИОННЫХ ДЕСЕРТОВ АВСТРИИ НА ПРИМЕРЕ ШТРУДЕЛЯ

Десерты традиционно готовились нашими предками в качестве завершающего блюда, как правило во время праздничных мероприятий. Современный человек, проживающий в условиях высокого уровня урбанизации, употребляет десерты намного чаще ввиду большей доступности продуктов (в первую очередь сахара) и привычки заедать стресс. Со временем изменения произошли не только в количестве потребляемых десертов, но и в технологии их приготовления. Каждая страна имеет свои традиционные десерты, которые прославляют национальную кухню на весь мир. Одной из визитных карточек австрийской кухни является штрудель. Целью нашей работы являлось изучение современных особенностей приготовления традиционных десертов на примере штруделя.

Австрийская кухня отличается обилием и многообразием сладостей и десертов. При этом отдельного внимания заслуживает искусство украшения тортов и других десертов. Самыми известными десертами Австрии, распространенными во всем мире, являются: захер, кайзершмаррн, нильские торттики, пирожное «Кардинал», яблочный штрудель. Линцкий торт, эстерхази и многие другие.

Яблочный штрудель — популярное кондитерское изделие, которое готовили не только в Австрии, но и в Баварии, Чехии, Северной