

ПРИМЕНЕНИЕ МУКИ ИЗ ВИНОГРАДНОЙ КОСТОЧКИ В ТЕХНОЛОГИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Мячикова Н.И., Шевченко А.А., Зиновьева И.Г.

ФГАОУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», г. Белгород, myachikova@bsuedu.ru

THE USE OF GRAPE SEED FLOUR IN THE TECHNOLOGY OF FLOUR CONFECTIONERY

Myachikova N.I., Shevchenko A.A., Zinov'eva I.G.

Federal State Autonomous Educational Institution of Higher Education "Belgorod National Research University", Russian Federation, Belgorod, myachikova@bsuedu.ru

Спрос на мучные кондитерские изделия из года в год остается на достаточно высоком уровне. В настоящее время на предприятиях общественного питания большим спросом пользуются печенье, пирожные, кексы, торты и т. д. Они являются неотъемлемой частью праздничного и повседневного стола, их часто покупают к чаю или кофе.

Одним из перспективных направлений в области пищевой промышленности и общественного питания является внедрение инновационных рецептур и технологий, в том числе за счет использования нетрадиционных видов сырья.

Мука из виноградной косточки – это инновационный ингредиент, который может быть использоваться в технологии мучных кондитерских изделий. Она может стать альтернативой традиционным ингредиентам, способствуя разработке новых рецептур и улучшению питательных свойств мучных кондитерских изделий. Ее использование позволяет придать изделиям уникальный вкус и аромат, обогащая их полезными свойствами. Применение данного вида муки обусловлено потребностью в разработке новых методов и подходов к созданию мучных кондитерских изделий.

Следует отметить, что добавление или частичная замена сырья мукой из виноградной косточки позволит обогатить мучное кондитерское изделие полезными веществами. Мука из виноградной косточки богата клетчаткой, антиоксидантами, витаминами группы В, минералами, органическими кислотами и т. д. (табл. 1). Рассматриваемый образец муки обладает высокой водопоглощательной способностью, легко распределяется в эмульсиях.

В результате изучения литературных источников были определены основные дозировки и сочетания муки из виноградной косточки с другими ингредиентами. Чаще всего в рецептуры добавляют 5 %, 7 %, 10 % и 20 % муки из виноградной косточки. Следует учитывать, что муке из виноградной косточки отсутствует глютен, играющий определенную роль в формировании структуры теста, поэтому невозможно произвести полную замену пшеничной муки. Оптимально применять ее в сочетании с традиционно используемой пшеничной мукой. Кроме того, вкус данного вида муки отличается терпкостью, с нотами какао, фруктовым привкусом.

Табл. 1. Состав муки из виноградной косточки [1]

Нутриенты	Количество
Калорийность	120 ккал
Белки	18 г
Жиры	10 г
Пищевые волокна	40 г
Витамины	
Витамин А	149 мкг
Витамин В ₁	1,43 мг
Витамин В ₂	0,57 мг
Витамин В ₅	1,71 мг
Витамин Е	11,43 мг
Витамин Н	42,86 мкг
Витамин К	417,1 мкг
Витамин РР	8,57 мг

В результате изучения свойств муки из виноградной косточки и проведенных экспериментальных исследований было установлено, что для сохранения текстуры и достижения необходимого вкуса в рецептуру бисквитного теста муку из виноградной косточки следует добавлять в количестве не более 20 % от общего количества муки. При этом увеличивается удельный объем изделий, обогащается витаминный и минеральный состав.

Таким образом, использование муки из виноградной косточки в мучных кондитерских изделиях способствует расширению ассортимента, обогащению их химического состава.

Литература

1. Калорийность. Мука виноградной косточки. Химический состав и пищевая ценность. URL: https://health-diet.ru/table_calorie_users/2617296/?ysclid=moy87vrkbw427465014.