

# **ИСПОЛЬЗОВАНИЕ НЕТРАДИЦИОННЫХ ВИДОВ МУКИ В ТЕХНОЛОГИИ МУЧНОГО КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА**

*Мячикова Н.И., Янголенко С.В.*

ФГАУ ВО «Белгородский государственный национальный исследовательский университет», Россия, г. Белгород,  
e-mail: myachikova@bsuedu.ru

## **THE USE OF NON-TRADITIONAL TYPES OF FLOUR IN THE TECHNOLOGY OF FLOUR PASTRY MADE FROM SHORTBREAD DOUGH**

*Myachikova N.I., YAngolenko S.V.*

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

Мучные кондитерские изделия пользуются устойчивым спросом у населения. Однако традиционные изделия, в которых основным рецептурным компонентом является пшеничная мука, недоступны для людей, страдающих целиакией. В связи с ростом интереса к специализированному и функциональному питанию актуальной является разработка безглютеновых кондитерских изделий с сохранением высоких органолептических показателей [1].

Целью работы являлась разработка технологии и рецептуры безглютенового мучного кондитерского изделия из песочного теста – пирожного «Песочное кольцо» – с использованием нетрадиционных видов муки.

В ходе исследования была разработана рецептура песочного полуфабриката на основе муки из зеленой гречки и муки льняной. Выбор данных видов сырья обусловлен отсутствием глютена, а также их высокой пищевой и биологической ценностью. Мука из зеленой гречки характеризуется повышенным содержанием белка, пищевых волокон и минеральных веществ, а мука льняная является источником полиненасыщенных жирных кислот и растительного белка.

Разработан технологический процесс производства пирожного, включающий подготовку сырья, замес теста, формование, выпекание и охлаждение готовых изделий [2]. Установлено, что отсутствие клейковинных белков не оказывает критического влияния на формоустойчивость и качество песочного теста при соблюдении оптимальных режимов замеса и выпечки [1].

Проведена оценка органолептических показателей готового изделия. Пирожное «Песочное кольцо» характеризуется рассыпчатой консистенцией, выраженным ореховым вкусом, приятным ароматом и привлекательным внешним видом. По основным показателям качества изделие соответствует требованиям нормативной документации [3].

Расчет пищевой и энергетической ценности показал, что разработанное изделие содержит 5,39 г белков, 19,86 г жиров и 19,62 г углеводов на порцию массой 45 г, энергетическая ценность составляет 238 ккал. Полученные данные

позволяют рекомендовать изделие для включения в рацион людей, соблюдающих безглютеновую диету.

Таким образом, использование муки из зеленой гречки и муки льняной при производстве песочных кондитерских изделий способствует расширению ассортимента безглютеновой продукции и повышению ее пищевой ценности, что представляет практический интерес для предприятий общественного питания и кондитерского производства.

### **Литература**

1. Санжаровская Н. С., Храпко О. П., Коломиец В. И. Разработка безглютенового печенья с улучшенными потребительскими свойствами // Ползуновский вестник. 2021. № 3. С. 61–67.
2. Павлов А. В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. СПб.: ПРОФИКС, 2008. 296 с.
3. ГОСТ 31988–2012. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Общие требования. Введ. 2013-01-01. М.: Стандартинформ, 2013.