

УДК 664.65:664.292

*Загирова М.С., преподаватель кафедры
«Маркетинг и коммерция» ГАОУ ВО Дагестанский
государственный университет народного хозяйства,
г. Махачкала*

**АНАЛИЗ ПОТРЕБНОСТИ И КАЧЕСТВА МУЧНЫХ
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ И МЕТОДЫ ИХ
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ**

Аннотация. В статье исследован анализ рынка мучных кондитерских изделий и использование функциональных ингредиентов при производственном процессе песочного печенья и оценки качественных свойств готовых изделий. Полученные результаты свидетельствуют, о том, что пектиновые вещества воздействуют на уровень качества песочного теста, а при добавлении кукурузной муки можно усовершенствовать качественные параметры готовых изделий.

Ключевые слова: мучные кондитерские изделия, функциональные продукты питания, свекловичный и яблочный пектин, кукурузная мука, пшеничная мука, песочное печенье.

**Zagirova M.S., teacher of the department
"Marketing and Commerce" GAOU VO Dagestan
State University of National Economy,
Makhachkala**

**ANALYSIS OF THE NEED AND QUALITY OF FLOUR
CONFECTIONERY PRODUCTS AND METHODS OF THEIR IMPROVEMENT**

Annotation. The article investigates the analysis of the flour confectionery market and the use of functional ingredients in the production process of shortbread cookies and the assessment of the quality properties of

finished products. The results obtained indicate that pectin substances affect the quality level of shortcrust pastry, and with the addition of corn flour, the quality parameters of finished products can be improved.

Key words: flour confectionery, functional food products, beet and apple pectin, corn flour, wheat flour, shortbread cookies.

Анализ системы питания граждан Российской Федерации показал, что мучные кондитерские продукты занимают главенствующее место в питании человека это обусловлено тем, что продукты самые доступные и наиболее известные из массовых продуктов питания. Мучные кондитерские изделия характеризуются высокой пищевой ценностью, соблазнительным внешним видом и приятным вкусом, они играют значительную роль в восполнении энергетического баланса человека, благодаря своему составу. Отмечается, что средняя цена печенья в 2019 году осталась на уровне прошлого года и составила 150 руб за килограмм, при этом продажи выросли на 4 %. С 2015 по 2019 гг. производство мучных кондитерских изделий в России выросло на 11%. Значительный прирост отмечается в 2019 г – на 3,4% по сравнению с предыдущим годом. В 2019 году в России произведено 0,74 млн т или 36,1% мучных кондитерских изделий, а именно печенье. Предполагается, что и биологической ценностью.

В специализированных продуктах питания функционального назначения нуждается широкий круг потребителей. Продукты функционального питания – это продукты, которые предназначены для каждодневного употребления, которые оказывают положительное действие на физиологические функции, организма. Важное значение в рациональном здоровом питании граждан отводится созданию сбалансированных по составу продуктов и обогащенных функциональными ингредиентами.

Важно, также дабы в процессе создания продуктов функционального питания их питательные качества и потребительские параметры не ухудшались. При добавлении нескольких функциональных элементов всегда необходимо учитывать их сочетаемость как в плане химического нетворкинга в продукте питания, так и биоусвояемость в пищеварительном тракте. [4].

В производственном процессе функциональных продуктов питания широкое использование получили разные пектинопродукты (сухой пектин, пектиновые концентраты, пасты и другие), которые получают в производственных объемах из яблочных, абрикосовых и сливовых выжимок, жома свеклы, корзинок подсолнечника, корок цитрусовых плодов, арбуза, тыквы, оболочек сои и другого сырья [2].

Главным элементом мучных кондитерских изделий выступают разные виды муки, которые отличаются по генезису и сортам. Кукурузная мука, вместе с пшеничной, вполне широко применяется в технологии мучных изделий, но существенно реже - в кондитерских. Кукурузная сеяная мука тонкого помола на ощупь и по типу напоминает пшеничную, применяется как составная часть бисквитной муки, отчасти заменяя пшеничную.

Она представляет собой дорогой диетический товар, который обладает высокими питательными и лечебными свойствами.

Кукурузная мука, по сравнению с пшеничной, содержит большое число сахара, витамины В1, В2 и РР, соли калия, кальция, магния, железа, фосфора, также каротин, крахмал, важные для организма аминокислоты и другие органические вещества. Также она очень богата клетчаткой, что помогает использовать ее для детского питания.

В первую очередь, кукурузная мука знакома своими выводящими свойствами: она содействует выведению разных вредных веществ, радионуклидов и токсинов из организма человека. Также, учитывая

высокое содержание полезной природной клетчатки, использование данной муки в будничной пище содействует очищению желудка и кишечника, а также благотворно оказывает влияние на микрофлору желудочно-кишечного тракта каждого человека.

На принципе базовой рецептуры разработаны экспериментальные образцы с добавлением пшеничной и кукурузной муки. Для придания функциональных свойств применили яблочный и свекловичный пектин в количестве 5 % к массе муки [1].

По разработанной рецептуре выпекали два вида песочного печенья функциональной направленности с яблочным и свекловичным пектином. Нами определены органолептические показатели опытных образцов печенья. Как показывают данные, печенье со свекловичным пектином имеет более темную коричневую окраску, чем печенье с яблочным пектином, а также темные вкрапления видны на изломе печенья. Печенье с яблочным пектином имеет приятный фруктовый аромат и незначительный хруст. Печенье со свекловичным пектином имеет приятный кислый вкус и меньшее ощущение хруста.

Полученные результаты свидетельствуют, о том, что пектиновые вещества воздействуют на уровень качества песочного теста, а при добавлении кукурузной муки можно улучшить качественные характеристики готовых изделий.

Список литературы

1. Беретарь С.Т. Инновационные технологии в производстве пектиносодержащих пищевых продуктов и средств функционального назначения (монография) // С.Т. Беретарь, З.Н. Хатко. Монография. Майкоп из-во. ИП «Кучеренко В.О». 2013. - С 206.

2. Донченко Л.В. Технология пектина и пектинопродуктов / Учебное пособие. – М.: ДеЛи, 2000. – 354с.

3. Драгилев А.И., Сезанаев Л.М. Производство мучных кондитерских изделий. Учебное пособие. – М.: ДеЛи, 2000. – 448с
4. Шаззо Р.И., Касьянов Г.И. Функциональные продукты питания. – М.: Колос, 2000. – 248с.: ил.
5. Кузнецов О.А., Волошин Е.В., Сагитов Р.Ф. Реология пищевых масс/Учебное пособие. – Оренбург: ГОУ ОГУ, 2005. - 106 с.
6. 2. Нечаев А. П. Технология пищевых производств/ А. П. Нечаев. – М.: Колос, 2005. – 768 с.
7. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 г. № 1873-р «Основы государственной политики в области здорового питания населения РФ на период до 2020 г.» // Российская газета. – №5328. – 2010. – 3 ноября.
8. <https://www.povarenok.ru/articles/show/8101/>.
9. <https://poleznii-site.ru/pitanie/prochie-produkty/muka-iz-amaranta-polza-i-vred.html>.