

УДК 668.681.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ПРОИЗВОДСТВА ОВСЯНОГО ПЕЧЕНЬЯ

*Фролова Т.В., студентка 4 курса ФАПЗРиПП
Научный руководитель - Мударисов.Ф.А., к.с-х.н., доцент
ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ*

***Ключевые слова:** технология, овсяное печенье, формование, выпечка, замес теста, калорийность, кондитерская фабрика, оборудование.*

Работа посвящена рассмотрению технологических особенностей производства овсяного печенья.

Сегодня овсяное печенье является популярным, и, в принципе, недорогим лакомством, любимым во всем мире. Многие считают, что овсяное печенье появилось в СССР, но это совсем не так. Родиной этого лакомства является Шотландия. Именно там овес был доминирующей культурой. В то время овсяное печенье было совсем не похожим на современное – тесто для овсяного печенья включало в себя только молотый овес и воду, иногда сметану. Сегодня ингредиенты овсяного печенья изменились. Помимо овсяной муки, в нем может содержаться и пшеничная мука, так же, есть жиры, сахар, может быть мед, виноградное сусло, изюм, сухофрукты, орехи, семечки, шоколадная крошка и так далее. Овсяное печенье по ГОСТу[4] содержит корицу, изюм, муку пшеничную и овсяную, патоку, жиры, сахар, соль, ванилин. Производство овсяного печенья выгодно, а с учетом возможности изменения рецептур, то есть, расширения ассортимента продукции, тем более.

Овсяное печенье, в отличие от сахарного, сдобного и затяжного, готовят из пшеничной и овсяной муки с добавлением других ингредиентов. В целом стадии и технологические операции стандартны. Отличительные особенности имеются на стадиях замеса теста и выпечки.[2]

Для замеса применяются тестомесы периодического действия. Сначала загружают жир (маргарин или сливочное масло), затем сахар, корицу, ванилин, изюм, повидло или виноградное сусло. Перед тем как закладывать изюм, его необходимо очистить от примесей, промыть и измельчить на устройстве типа мясорубки. Смесь тщательно растирается в течение 30 минут. Далее, не прекращая перемешивать, в массу вводится овсяная мука, затем горячая вода (температура около 80°C), в

которой предварительно растворена соль. Допустимо вводить крошку печенья, но не более 5% к массе муки[2].

Полученную массу перемешивают 20 – 30 минут, после чего вливают оставшуюся часть воды, засыпают пшеничную муку (немного муки нужно оставить для разделки), соду и другие ингредиенты[1]. Тесто замешивается в течение 6 минут. Готовое тесто имеет однородную консистенцию.

Для замеса овсяного теста требуется в общей сложности от 15 до 24% воды к массе муки. Количество воды зависит от влагопоглощающей способности муки. Влажность готового теста 16 – 19%, температура 24 – 27°С.

Формование печенья проводится на машинах типа ФЛП ТОМ-200М. Тесто поступает в воронку, захватывается рифлеными валками, которые вращаются навстречу друг другу и нагнетается через шаблоны с вырезом. Порции теста отрезаются с помощью струны и выкладываются рядами на стальные листы, которые после укладываются на вагонку.

Выпечка осуществляется при 180 – 240°С в течение 8 – 13 минут. Выбор температурного режима зависит от конструкции печи. Готовое печенье охлаждается на вагонках и направляется на фасовку. Упаковка и хранение должны соответствовать нормативам[3].

Библиографический список

1. Гайкова, М. Н. Кондитерские изделия: практикум / М.Н. Гайкова. – СПб.: Троицкий мост, 2011. – 72 с.
2. Кудинова, В.М. Технология кондитерских изделий : учебное пособие / В.М. Кудинова, Г.И. Назимова, Т.В. Рензьева. – Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2006. - 140 с.
3. Матвеева, Т.В. Технология мучных кондитерских изделий: электронный учебник / Т.В. Матвеева, С.Я. Корячкина. – СПб.: Троицкий мост, 2013 – 51 с.
4. ГОСТ 24901-2014 Печенье. Общие технические условия.

TECHNOLOGICAL FEATURES OF THE PRODUCTION OF OATMEAL COOKIES

Frolova T. V.

Key words: *technology, oatmeal cookies, shaping, baking, dough, calories, confectionery, equipment.*

The work deals with the technological features of the production of oatmeal cookies. The production of oatmeal cookies is beneficial, and taking into account the possibility of changing formulations, that is, the extension of the product range, especially, Oatmeal cookies, unlike sugar, sweet and lingering, cooked from wheat and oatmeal flour with addition of other ingredients. In General stages and process operations standard. Distinctive features there are in the stages of kneading and baking.