

## **К ВОПРОСУ О ПРИМЕНЕНИИ РАСТИТЕЛЬНОГО НЕТРАДИЦИОННОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА МУЧНЫХ КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ**

**Фионова Ю.А.** студент 4 курса факультета агротехнологий,  
земельных ресурсов и пищевых производств  
**Научный руководитель – Ерисанова О.Е., доктор**  
**сельскохозяйственных наук, профессор**  
**ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ**

***Ключевые слова:** печенье, амарантовая мука, тыквенное семя, биологическая ценность, нутриенты*

*В статье представлены некоторые аспекты применения нетрадиционного растительного сырья в производстве сахарного печенья. Дана краткая характеристика химического состава амарантовой муки и семя тыквы.*

Согласно справочной кулинарной литературы, печенье это порционное кондитерское изделие из сладкого или соленого теста разнообразной формы. Которое отличается большим количеством способов приготовления теста, начинкой и формой [1]. У печенья выделяется следующий недостаток – низкая биологическая ценность и высокая калорийность. Это вызывает необходимость внедрения в производство, такого вида продукции, наиболее совершенных технологий, ввода новых рецептурных компонентов, несущих в себе множество нутриентов. Это пищевые химические вещества, которые являются составными частями пищевого сырья. Организм их использует для построения, обновления своих органов и тканей, а так же, что не маловажно, для получения из них энергии, направленной на выполнение жизненных функций и просто работы.

Особенно востребован такой прием обогащения пищевых продуктов нутриентами как изменение их химического состава, посредством введения в рецептуру местного растительного сырья, что позволяет интенсифицировать технологический процесс, добиться экономии

ресурсов, повысить пищевую ценность продукции. А в целях политики импортозамещения, данный прием в технологии продукции общественного питания, становится наиболее актуальным и востребованным.

Мучные кондитерские изделия, такие как печенье, служат удобным объектом для обогащения их химического состава минеральными веществами, витаминами, пищевыми волокнами. Повышение биологической и пищевой ценности, улучшение химического состава и показателей качества печенья можно добиться, применяя в технологии растительного обогатителя с высокими биопротекторными свойствами (морские водоросли). К примеру, амарантовая мука, обогащая муку пшеничную, придает печенью повышенную биологическую и пищевую ценность [2]. Мука из амаранта характеризуется высоким содержанием белковых веществ, незаменимых аминокислот, липидов, имеющих около 76,4% ненасыщенных жирных кислот. Амарантовая мука и продукты из нее оказывают профилактическое воздействие на многие системы организма, снижают уровень холестерина, улучшает состояние артерий, уменьшают риск сердечно - сосудистых и онкологических заболеваний, способствуют выводу шлаков [3].

В настоящее время, в индустрии питания, ведется активная работа по разработке кулинарных изделий повышенной пищевой и биологической ценности с применением растительного сырья. Предлагаются обогатители, в состав которых входят витамины, белки, жиры, углеводы, минеральные вещества и пищевые волокна, которые, наряду с обогащением продукции, могут изменять и качество готовых изделий. В роли такого сырья могут выступать зародыши пшеницы, сухая молочная сыворотка, мука их плодов черноплодной рябины),

В виду того, что ресторанный бизнес переходит всё больше и больше на отечественное сырьё, в создании своих кулинарных шедевров, можно выделить и семя тыквы. Или тыквенные семечки, которые выступают в роли не только вкусовых ингредиентов, но и растительного сырья с богатым витаминным и минеральным составом. Содержащиеся в семенах тыквы пищевые волокна, витамин, полиненасыщенные жирные кислоты, а также минеральные вещества, оказывают на организм человека иммуно- корректирующее, радио- протекторное, бактерицидное, анти- атеросклеротическое, липотропное, противоаллергическое, анти- микробное, фунгицидное и другое воздействие [3].

Таким образом, использование растительного сырья в традиционных рецептурах мучных кулинарных изделиях весьма актуально, на современном этапе развития индустрии питания. Все больше появляются рецепты таких мучных десертов, которые обогащают рацион человека не только энергией, но и характеризуются повышенной биологической ценностью, что отвечает принципам рационального и здорового питания. А получение новых оттенков вкусовых композиций блюд, является прекрасным бонусом, для потребителя.

#### **Библиографический список:**

1. Харченко, Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / Н.Э. Харченко // Академия – Москва.- 2010. - 496 с.
2. Перченко, Н.А. Применения амарантовой муки при производстве хлеба / Н.А. Перченко, О.Н. Сергеева // Сборник V национальной (всероссийской) научной конференции с международным участием «Теория и практика аграрной науки». – Новосибирс. – 2022. – С.1054-1057.
3. Щербакова, Е.И. Перспективы использования муки амаранта в производстве мучных изделий. / Е.И. Щербакова, А.В. Кузнецова // Товаровед продовольственных товаров. – 2022. - №2. – С.86-91.

### **ON THE QUESTION OF THE USE OF HERBAL NON-TRADITIONAL RAW MATERIALS IN THE TECHNOLOGY OF PRODUCTION OF FLOUR CULINARY PRODUCTS**

**Fionova Yu.A.**

**Keywords:** *cookies, amaranth flour, pumpkin seed, biological value, nutrients*

*The article presents some aspects of the use of non-traditional vegetable raw materials in the production of sugar liver. A brief description of the chemical composition of amaranth flour and pumpkin seed is given.*