

ВЫСШАЯ МЕДИКО-БИОЛОГИЧЕСКАЯ ШКОЛА

РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ОБОГАЩЕННЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ С ПОНИЖЕННОЙ КАЛОРИЙНОСТЬЮ

Кафедра: **Пищевые и биотехнологии**

Исполнитель: **Тумонбаева Индира Тумонбаевна, МБ-401**

Научный руководитель: к.вет.н., доцент Меренкова С.П.

Целью научной работы является разработка экспериментально обоснованной технологии кексов обогащенных на основе цельносмолотой конопляной муки. Мука, вырабатываемая из семян конопли технических сортов, характеризуется значительным содержанием эссенциальных компонентов: незаменимых аминокислот, витаминов, флавоноидов с антиоксидантными свойствами. Предложен алгоритм технологических этапов с обоснованными параметрами процессов, которые позволяют получить нутрицевтически адекватные мучные кондитерские изделия с приемлемыми потребительскими свойствами.

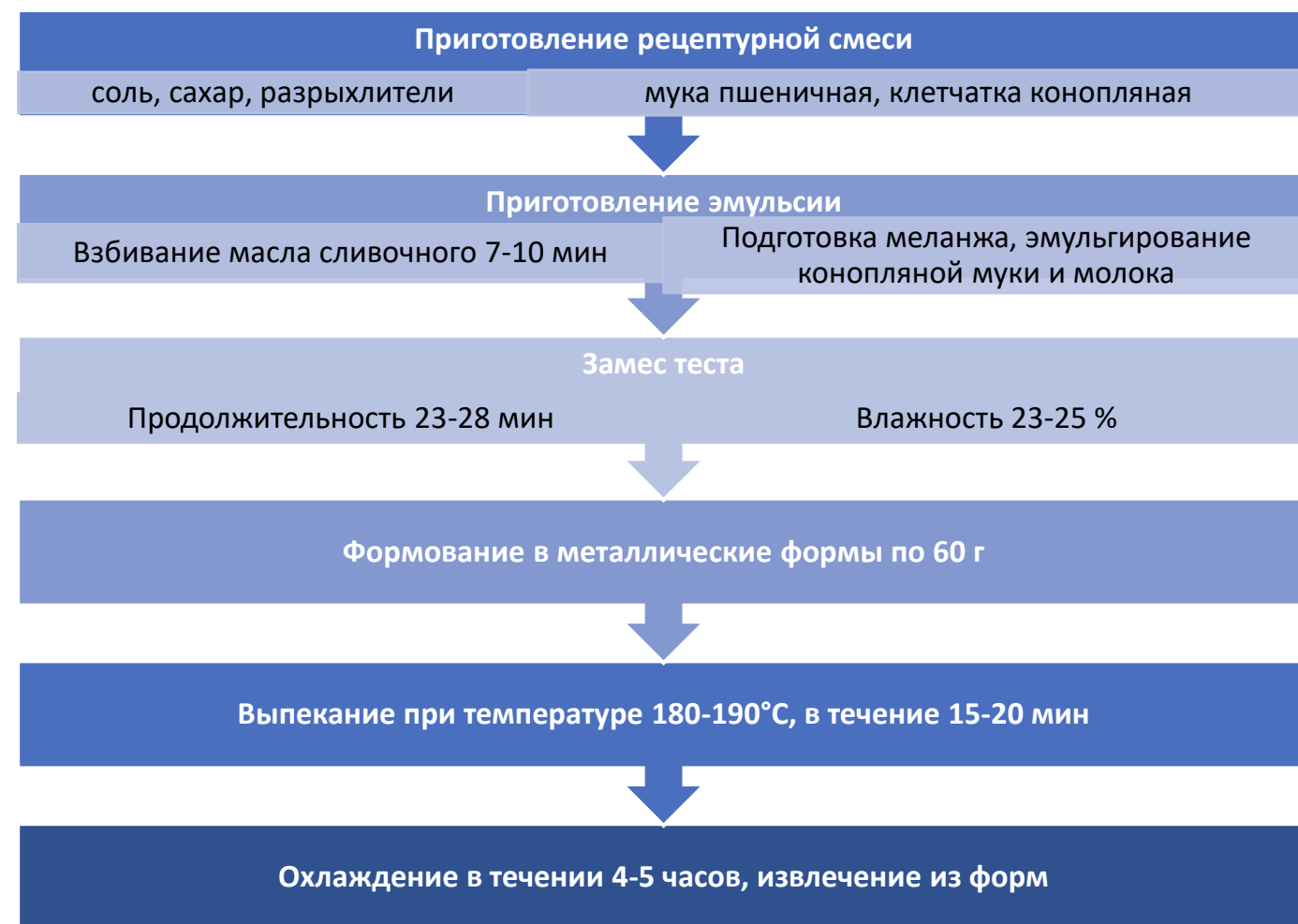


Рис.1 – Технологическая схема производства безглютеновых кексов

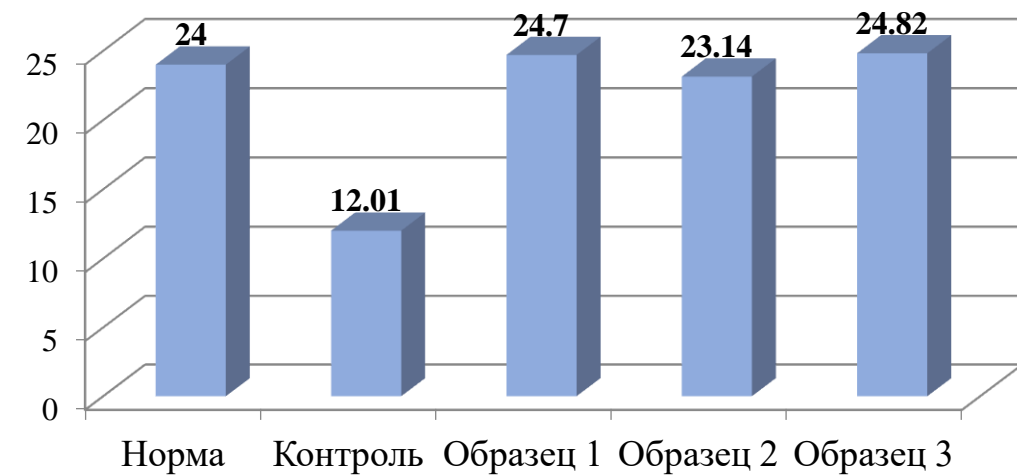


Рис. 2 – Массовая доля влаги в образцах кексов, %

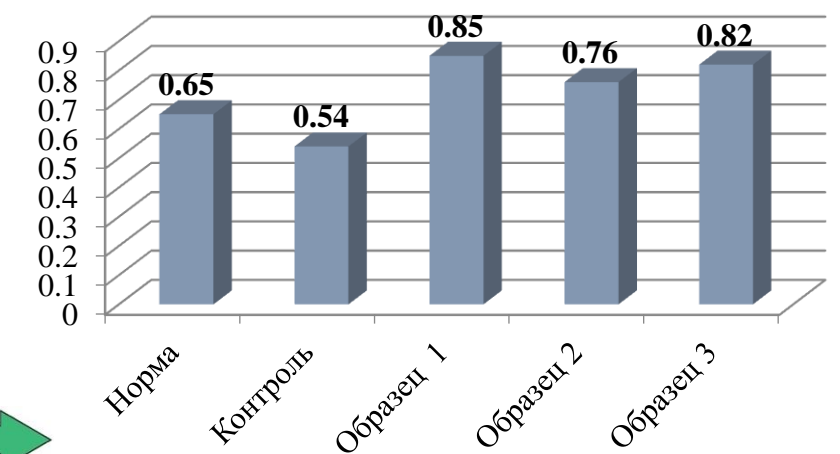


Рис. 3 – Образцы обогащенных изделий

Рис. 4 – Плотность образцов, г/см³