

## Технологические особенности изготовления дрожжевых слоеных изделий на сливочном масле

Работа выполнена в рамках НИР № 620144 «Разработка функциональных продуктов питания для здорового старения»

**П.А. Плотникова**, магистрант факультета пищевых биотехнологий, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО»

**А.С. Андреева** магистрант факультета пищевых биотехнологий и инженерии, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО». Санкт-Петербург.

**А.С. Павлова**, Общество с ограниченной ответственностью «ЮНИФУД», Санкт-Петербург  
**Научный руководитель** – доктор технических наук, доцент факультета биотехнологий А.В. Федоров Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования «Национальный исследовательский университет ИТМО». Санкт-Петербург.

Аннотация:

В работе рассмотрены технологические особенности производства дрожжевых слоеных изделий на основе сливочного масла, произведенном в разных странах (Новая Зеландия, Аргентина, Республика Беларусь). Определены зависимости технологических свойств сливочного масла от профиля жирнокислотного состава и физико-химических показателей: термоустойчивость, содержание жира и влаги. Проведены параллели и выявлены закономерности между данными показателями.

Из года в год растет спрос потребителей на продукты питания с «чистым составом». Потребители предпочитают употреблять качественные продукты питания. В связи с этим расширяется сегмент пекарен, использующих при производстве изделий, в том числе дрожжевых слоеных, сливочного масла. При переходе на сливочное масло часто технологами допускаются ошибки, которые приводят либо к отказу от использования сливочного масла, ввиду его нетипичного поведения, либо приводит к ряду ошибок и потере качества выпускаемой продукции. На российском рынке представлено масло белорусского, аргентинского и новозеландского происхождения. В связи с этим вопросы использования сливочного масла, изготовленного в разных странах, при производстве слоеных изделий - актуальны.

Цель работы: сравнить свойства сливочного масла, произведенного в разных странах и определить влияние данных свойств на течение технологического процесса производства дрожжевых слоеных изделий.

Задачи:

- Изучить технологические показатели сливочного масла, произведенного в разных странах;
- Определить параметры работы с маслом в зависимости от страны производства;
- Оценить степень влияния свойств масла на качество готовых дрожжевых слоеных изделий.

В работе сравнивались три образца сливочного масла, произведенного в разных странах, а именно в Новой Зеландии, Аргентине, Республике Беларусь. Все образцы сливочного масла были произведены по технологии сбивания сливок. На начальном этапе были проведены лабораторные испытания трех образцов сливочного масла по жирнокислотному составу, физико-химическим и органолептическим показателям. На основе полученных данных произведены технологические проработки дрожжевых слоеных изделий. Разработаны минимальные рекомендации для работы со сливочным маслом при изготовлении дрожжевых слоеных изделий в условиях цеха.

Исследования показали, что в виду различий химического состава молочного жира, используемое сливочное масло ведет себя по-разному, что при неправильной работе может приводить к ухудшению качества готовых изделий, сложностям при осуществлении технологического процесса.

Таким образом, были сформулированы минимальные рекомендации по подбору технологических параметров, которые необходимо контролировать для достижения наилучшего результата: температура сырья, полуфабрикатов, время выдержки полуфабрикатов перед последующей раскаткой.

Плотникова П.А. (автор) \_\_\_\_\_

Андреева А.С. (соавтор) \_\_\_\_\_

Павлова А.С. (консультант) \_\_\_\_\_

Федоров А.В. (научный руководитель) \_\_\_\_\_

