

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ ВКУСО-АРОМАТИЧЕСКИХ ДОБАВОК В ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА СДОБНЫХ ИЗДЕЛИЙ

### Use of plant flavors in the production technology of pastry products

**А. И. Минеева**, студент

**Я. С. Павлова**, старший преподаватель

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

*Рецензент:* Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

#### **Аннотация**

В статье рассматривается использование растительных вкусо-ароматических добавок в технологии производства сдобных изделий. Проведен анализ актуальности данной темы, а также перспективы развития. Представлены результаты исследований по влиянию различных растительных добавок на качественные характеристики сдобных изделий. Особое внимание уделено изучению влияния растительных добавок на органолептические, физико-химические и микробиологические показатели готовой продукции. Обоснована целесообразность использования растительных вкусо-ароматических добавок в технологии производства сдобных изделий с целью повышения их пищевой ценности, улучшения потребительских свойств и расширения ассортимента.

**Ключевые слова:** сдобные изделия, растительные вкусо-ароматические добавки, пищевая ценность, качество, технология производства.

#### **Summary**

The article discusses the use of plant-based flavoring and aromatic additives in the technology of production of sweet yeast dough products. The analysis of the relevance of this topic, as well as the prospects for development, is carried out. The results of studies on the influence of various plant additives on the qualitative characteristics of sweet yeast dough products are presented. Particular attention is paid to the study of the influence of plant additives on the organoleptic, physicochemical and microbiological indicators of the finished product. The expediency of using plant-based flavoring and aromatic additives in the technology of production of sweet yeast dough products in order to increase their nutritional value, improve consumer properties and expand the assortment is substantiated.

**Keywords:** sweet yeast dough products, plant-based flavoring and aromatic additives, nutritional value, quality, production technology.

**Цель работы:** изучить все основные и дополнительные виды сырья, используемые при производстве направлена баранок.

Сдобные изделия, такие как булочки, плетенки, пирожки, пончики и другие, являются популярными и востребованными продуктами питания. Они характеризуются высокой калорийностью, приятным вкусом и ароматом, а также привлекательным внешним видом. Однако, несмотря на свои вкусовые качества, сдобные изделия зачастую имеют низкую пищевую ценность, что обусловлено использованием в их рецептурах большого количества жира, сахара и других рафинированных ингредиентов.

В последние годы наблюдается устойчивый тренд на здоровое питание и потребление продуктов, обогащенных полезными веществами. Это обуславливает необходимость поиска

новых подходов к производству сдобных изделий, позволяющих повысить их пищевую ценность и улучшить потребительские свойства.

Одним из перспективных направлений в этом плане является использование растительных вкусо-ароматических добавок. Такие добавки не только обогащают продукты полезными веществами, но и позволяют расширить ассортимент, придать изделиям новые вкусовые оттенки и ароматы.

Перспективы развития использования растительных вкусо-ароматических добавок в технологии производства сдобных изделий связаны со следующими основными направлениями:

1. Поиск и изучение новых видов растительного сырья, перспективных для использования в качестве вкусо-ароматических добавок. Это могут быть различные травы, специи, ягоды, фрукты, овощи и другие растительные компоненты, обладающие привлекательными вкусовыми и ароматическими свойствами.

2. Разработка технологий выделения и концентрирования биологически активных веществ из растительного сырья для получения высококачественных вкусо-ароматических добавок. Применение современных методов экстракции, сушки, микрокапсулирования и других технологий позволит создавать добавки с улучшенными функциональными характеристиками.

3. Исследование влияния растительных вкусо-ароматических добавок на качественные показатели сдобных изделий. Необходимо изучить их воздействие на органолептические, физико-химические, структурно-механические и микробиологические свойства готовой продукции, а также сроки ее хранения.

Реализация данных направлений позволит значительно расширить ассортимент сдобных изделий, повысить их пищевую ценность и потребительские свойства, что будет способствовать дальнейшему развитию данного сегмента рынка.

Использование растительных вкусо-ароматических добавок в технологии производства сдобных изделий. Использование растительных вкусо-ароматических добавок в технологии производства сдобных изделий является перспективным направлением, позволяющим улучшить качественные характеристики готовой продукции.

Растительные добавки, обладающие привлекательными вкусовыми и ароматическими свойствами, могут быть использованы на различных этапах технологического процесса: при замесе теста, в начинках и отделках изделий, а также в качестве посыпок.

Наиболее распространенными видами растительных вкусо-ароматических добавок, применяемых в производстве сдобных изделий, являются:

- пряно-ароматические травы (ванилин, корица, гвоздика, мускатный орех, имбирь, тмин и др.);
- ягоды и фрукты (клюква, брусника, черника, малина, апельсин, лимон, яблоко и др.);
- овощи (морковь, тыква, свекла и др.);
- орехи и семена (миндаль, фундук, кунжут, мак и др.);
- экстракты и эфирные масла растений.

Использование данных добавок позволяет:

1. Обогатить сдобные изделия полезными веществами, такими как витамины, минералы, пищевые волокна, антиоксиданты и др. Это повышает их пищевую ценность и делает более привлекательными для потребителей.

2. Придать изделиям новые вкусовые оттенки и ароматы, расширяя ассортимент продукции. Например, булочки с корицей, плетенки с клюквой, пирожки с морковью и др.

3. Улучшить органолептические показатели сдобных изделий: внешний вид, цвет, вкус, аромат. Растительные добавки позволяют сделать продукцию более привлекательной для потребителя.

4. Повысить срок годности сдобных изделий за счет антиоксидантных и консервирующих свойств некоторых растительных компонентов.

5. Снизить использование синтетических пищевых добавок (ароматизаторов, красителей и др.) в технологии производства.

Результаты исследований показывают, что использование растительных вкусо-ароматических добавок оказывает положительное влияние на качественные характеристики сдобных изделий. Так, добавление в рецептуру экстракта ванили, корицы, имбиря, апельсиновой цедры и других компонентов позволяет улучшить вкус и аромат готовой продукции. Введение в тесто порошков из ягод, овощей и орехов обогащает изделия витаминами, минералами, пищевыми волокнами и другими полезными веществами.

Кроме того, применение растительных добавок способствует повышению пористости мякиша, увеличению объема изделий, улучшению их цвета и внешнего вида. Некоторые добавки, обладающие антиоксидантными свойствами, также способствуют увеличению сроков хранения сдобных изделий.

**Заключение.** Использование растительных вкусо-ароматических добавок в технологии производства сдобных изделий является актуальным и перспективным направлением исследований. Применение таких добавок позволяет обогатить сдобные изделия полезными веществами, улучшить их органолептические характеристики, расширить ассортимент и сократить использование синтетических пищевых добавок.

Проведенный анализ показывает, что растительные добавки, обладающие привлекательными вкусовыми и ароматическими свойствами, могут быть использованы на различных этапах производства сдобных изделий. Это дает возможность создавать новые виды булочек, плетенок, пирожков и других сдобных продуктов с уникальными характеристиками.

В свою очередь это даёт возможность поднять эффективность производства, а также открывает новые возможности в создании уникальных продуктов, которые могут стать востребованными у потребителя. Внедрение инноваций будет способствовать развитию отрасли и повышению конкурентоспособности предприятия [2].

### Библиографический список

1. Драгилев А. И., Маршалкин Г. А. Основы кондитерского производства: учебник для вузов. 5-е изд., стер. СПб.: Лань, 2020. 532 с. ISBN 978-5-8114-5877-6.
2. Васюкова А. Т., Жилина Т. С., Хлебникова О. А. и др. Влияние составных компонентов рецептуры на качество дрожжевого теста // Известия Тимирязевской сельскохозяйственной академии. 2013. № 5. С. 101-114. ISSN 0021-342X.
3. Пучков Л. И. Хлебобулочные изделия. М.: МГУПП, 2000.
4. Толмачева Т. А., Николаев В. Н. Технология отрасли: технология кондитерских изделий: учебное пособие для вузов. 2-е изд., стер. СПб.: Лань, 2022. 132 с. ISBN 978-5-507-44798-5.
5. Рензьева Т. В., Тубольцева А. С., Рензьев А. О. Мука различных видов в технологии мучных кондитерских изделий // Техника и технология пищевых производств. 2022. № 2. С. 407-416. ISSN 2074-9414.