

**ОБОСНОВАНИЕ ВОЗМОЖНОСТИ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ
РИСОВОЙ МУКИ В ТЕХНОЛОГИИ БИСКВИТА****Артемова Е.Н., Горькова Е.В.****Орловский государственный технический университет, Орёл, Россия**

Российский рынок мучной кондитерской продукции представлен широким ассортиментом изделий. Особенно большим спросом пользуется продукция на основе бисквитного теста. Поэтому разработка и внедрение прогрессивных технологий в процесс производства бисквитных изделий достаточно обоснованна.

Традиционная технологическая схема производства бисквитных изделий предусматривает использование следующего вида сырья: пшеничная мука, крахмал, сахар-песок, меланж и эссенция [2, с.124].

Общезвестно, что для приготовления бисквита необходимо использовать муку со слабой клейковиной, так как это улучшает реологические показатели и вкусовые достоинства изделия по сравнению с бисквитом, изготовленным из муки со средней (сильной) клейковиной [6, 7].

Существуют различные способы снижения количества клейковины муки и ее ослабления. Чаще всего для достижения этих целей в рецептуру вводят безклейковинные или слабоклейковинные добавки. Как правило, в технологии бисквитов в роли последних выступает картофельный крахмал. Его добавляют в количестве до 25 % от массы муки, что уменьшает количество клейковины и создает лучшую сухость бисквита, изделия получаются с ровными порами и при резке не так сильно крошатся [2, с.126].

При разработке рецептуры и технологии приготовления нового вида бисквитного полуфабриката целесообразно рассмотреть возможность замены крахмала нетрадиционным для данного изделия сырьем – мукой рисовой. Такой выбор объясняется тем, что выделенный из растительного сырья крахмал (картофельный, кукурузный, ржаной, пшеничный, рисовый и другой) не имеет тех полезных свойств, которые характерны для муки, содержащей, помимо крахмала, все структурные элементы природной ткани сырья (белки, жиры, макро и микроэлементы, витамины) [3, 5].

В пользу рисовой муки говорит тот факт, что она, во-первых, содержит наибольшее количество крахмала по сравнению с другими видами муки (Таблица 1) [1, с.5; 4, с.209, 430, 436, 440], во-вторых, относится к безклейковинному крахмалосодержащему сырью, что, как было отмечено выше, является положительным моментом в технологии бисквитов. В-третьих, рисовая мука является источником растительного белка, полноценного по аминокислотному составу, содержит натрий, калий, магний, фосфор, витамины В1, В2 и РР. В ее состав входят биотин, амилопектин и цинк, фосфорсодержащие вещества, в том числе особо ценные – фитин и