

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗНЫХ ВИДОВ МУКИ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА ВЕНСКИХ ВАФЕЛЬ

*Титова Юлия Сергеевна, студентка 3 курса агропромышленного института
ЕГУ им. И. А. Бунина, e-mail: ms.titova.lina@yandex.ru*

*Научный руководитель – Зубкова Татьяна Владимировна, к.с.-х.н.,
доцент кафедры технологии хранения и переработки с/х продукции,
ЕГУ им. И. А. Бунина, e-mail: zubkovatanua@yandex.ru*

***Аннотация.** В данной статье рассматривается вопрос о возможности применения разных видов муки при производстве венских вафель.*

***Ключевые слова:** вафли, мука, качество, свойства.*

Идея создания австрийских или, как их привыкли называть, венских вафель принадлежит австрийскому кондитеру Йозефу Маннеру. Впервые десерт был представлен публике в 1898 году как неаполитанские вафли. Такое название они получили из-за добавления в тесто орехов, которые привозили из Неаполя. Главной особенностью такой выпечки была ее консистенция – в отличие от традиционных хрустящих вафель венские напоминали пышное бисквитное печенье.

Сейчас почти в каждом доме присутствуют мучные и кондитерские изделия. Такие продукты в значительной мере решают вопрос потребности человека в клетчатке, так как они содержат в своем составе как усвояемые, так и неусвояемые углеводы [2].

Целью данной работы было изучение возможности использования разных видов муки при производстве венских вафель.

В ходе исследования были поставлены следующие задачи:

- разработать рецептуру венских вафель с добавлением разных видов муки;
- изучить технологию приготовления вафель;
- изучить органолептические и физико-химические показатели качества венских вафель;

Для их приготовления использовалась следующая рецептура (таблица 1).

Замешивалось тесто по следующей технологии. Размягченное масло тщательно растирается с сахаром, затем добавляются яйца, теплое молоко и все перемешивается. Далее постепенно вводятся мука, разрыхлитель, сок лимона и щепотка соли. Тесто должно получиться более густым, чем блинное. Выпекались вафли в мультипекаре 4...5 мин [1].

Таблица 1 – Рецептúra венских вафель

Состав	Контроль	Вариант 1	Вариант 2
Мука, гр			
Пшеничная	350	–	–
Кукурузная	–	350	–
Овсяная	–	–	350
Масло, гр	150	150	150
Яйца, шт	3	3	3
Сахар, гр	100	100	100
Разрыхлитель, гр	10	10	10
Молоко, мл	200	200	200
Сок лимона, мл	5	5	5

После приготовления были определены органолептические и физико-химические показатели.

Было установлено, что при добавлении муки кукурузной и овсяной происходило нарушение формы. Вкус и запах у вафель с добавлением овсяной муки приобретали горечь. Венские вафли с добавлением кукурузной муки характеризовались высокими показателями по содержанию каротина – 1,12 мг /% (рисунок 1).

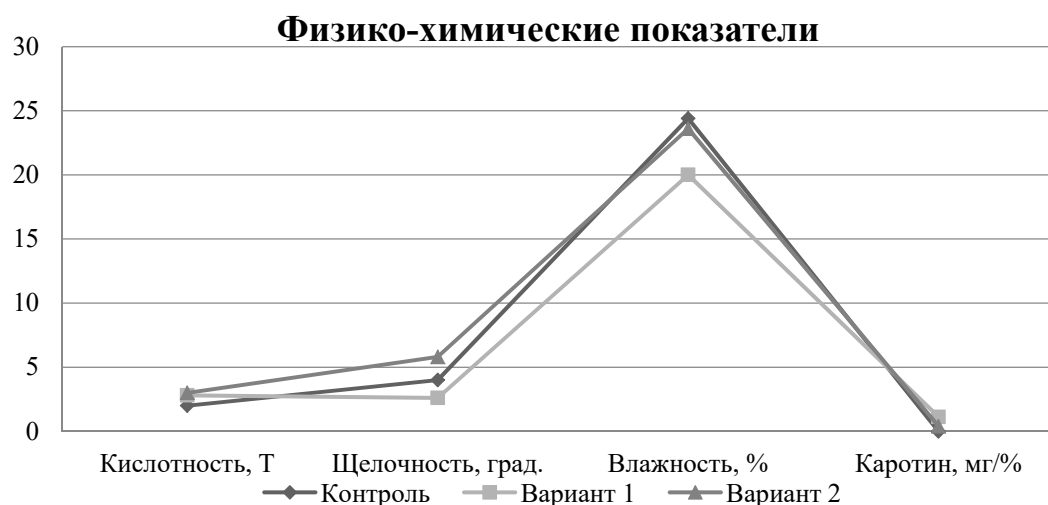


Рисунок 1 – Физико-химические показатели

По результатам данного исследования было выявлено, что для производства венских вафель лучше всего подходят пшеничная и кукурузная мука. Вафли не только соответствуют по органолептическим и физико-химическим показателям требованиям ГОСТ, но и имеют приятный вкус и запах.

Библиографический список

1. Аветисьянц, О. В. Все о вафлях / О. В. Аветисьянц. – М. : Эксмо, 2020. – 128 с.
2. Матвеева, Т. В. Мучные кондитерские изделия функционального назначения // Научные основы, технологии, рецептуры / Т. В. Матвеева, С. Я. Корячкина. – СПб. : ГИОРД, 2016. – 360 с.