

## **ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ ПО РАЗРАБОТКЕ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ЛИНИИ ПО ПРОИЗВОДСТВУ СДОБНОГО МИНДАЛЬНОГО ПЕЧЕНЬЯ С ДОБАВЛЕНИЕМ СУШЕНЫХ АПЕЛЬСИНОВ**

**Бугдаков Александр Дмитриевич**, студент 2 курса технологического института, РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,  
e-mail: alex.bugdakov@gmail.ru

**Михайлова Мария Константиновна**, студентка 2 курса технологического института, РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,  
e-mail: miailova.marya2017@yandex.ru

**Демин Дмитрий Дмитриевич**, студент 2 курса технологического института, РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева,  
e-mail: demdim01@gmail.com

**Научный руководитель – Масловский Сергей Александрович**, к.с.-х.н., доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, и.о. заведующий кафедры РГАУ–МСХА имени К. А. Тимирязева, e-mail: maslowskij@rgau-msha.ru

***Аннотация.** Разработана производственная линия по производству сдобного миндального печенья с добавлением сушеных апельсинов. По результатам экспериментальных исследований были выявлены лечебно-профилактические свойства и востребованность на рынке среди потребителей.*

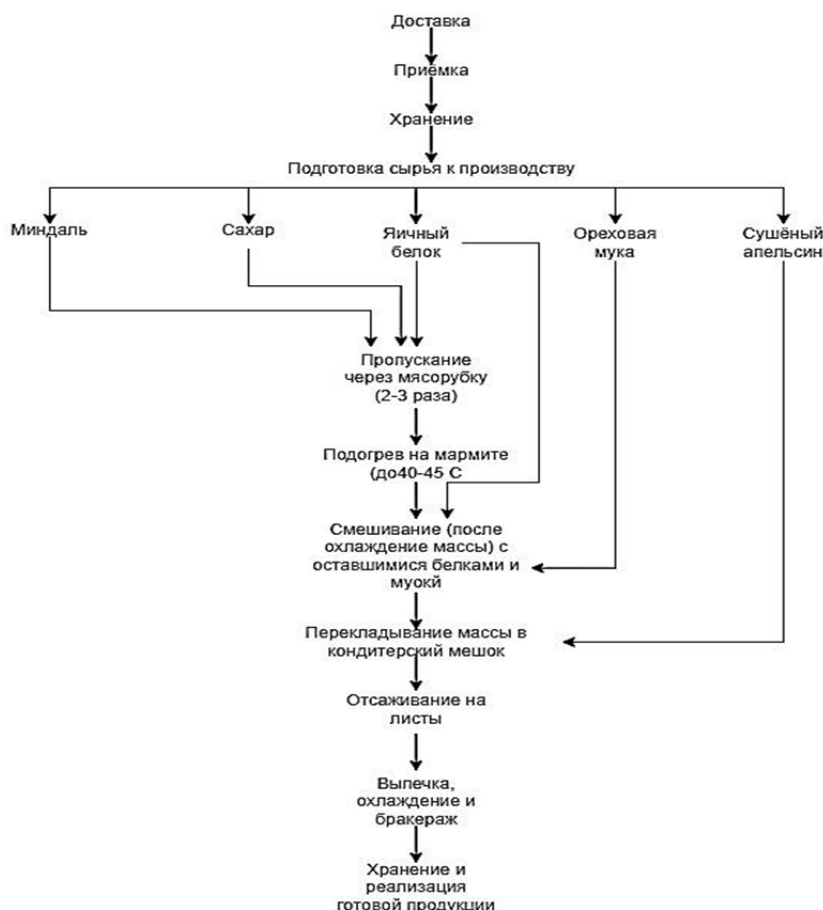
***Ключевые слова:** миндаль, апельсин, сдобное печенье, цитрусовые, орехи.*

Была изготовлена технологическая схема по производству сдобного миндального печенья с добавлением сушеных апельсинов. Для оптимизации линии производства необходимо провести экспериментальные исследования.

Исследуемое кондитерское изделие выделяется на рынке среди потребителей рядом характерных особенностей: высоким содержанием содержанием А, В1, В2, С, РР, микроэлементов и витаминов, способствующих очищению крови, тонизирует организм, способствует комфортному пищеварению. Входящий в состав миндаль укрепляет иммунную систему, предотвращает возникновение заболеваний в почках, кишечнике, благоприятно влияет на кровеносную систему.

**Таблица 1 – Расход сырья на 100 кг муки**

Наименование сырья	Количество, кг
Мука пшеничная высшего сорта	100,0
Сахар-песок	500,0
Ядра миндаля	500,0
Яичные белки	450,0
Апельсин сушеный	32,0
Итого	1582,0



**Рисунок 1 – Технологическая схема производства печенья**

### Библиографический список

1. **Аксенова, Л. М.** Развитие технологических систем кондитерской промышленности. Мучные кондитерские изделия / Л. М. Аксенова. – М. : Пищепромиздат, 2003. – 302 с.
2. **Апет, Т. К.** Справочник технолога кондитерского производства / Т. К. Апет, З. Н. Пашук. – СПб. : ГИОРД, 2004. – 560 с.
3. **Блинов, Л. Ю.** Система исследования потребителей как основа для формирования успешного продукта / Л. Ю. Блинов, И. С. Орлова // Маркетинг и маркетинговые исследования. – 2011. – №5 (95). – С. 384–390.
4. ГОСТ 24901 – 2014. Печенье. Общие технические условия.