

ИННОВАЦИИ В ПРОИЗВОДСТВЕ МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

**Ладонина О.А., Сергатенко М.А., студентки 3 курса факультета
агротехнологий, земельных ресурсов и пищевых производств**

**Научный руководитель – Мударисов Ф.А. кандидат
сельскохозяйственных наук, доцент.**

ФГБОУ ВО Ульяновский ГАУ

***Ключевые слова:** автоматические и полуавтоматические линии, нетрадиционные виды сырья и нетрадиционные добавки.*

В данной статье говорится об инновации производства макаронных изделий и с какой целью переходят производители с обычного, поточного оборудования на авто- и полуавтоматические линии, а также добавления в макаронных изделиях нетрадиционного вида сырья и добавок.

К инновационным методам производства макаронных изделий относят:

1. Плавный переход на автоматические и полуавтоматические линии производства;
2. Производство макаронных изделий из нетрадиционных видов сырья;
3. Использование в качестве дополнительного сырья нетрадиционные добавки.

На крупных предприятиях заводов, фабрик стараются заменить на авто- и полуавтоматические линии с целью экономии времени, улучшается выход получаемой продукции и не используется ручной труд.

Широкое применение в макаронном производстве получило использование безклейковинного (безглютенового) крахмалосодержащего сырья для производства макаронных изделий диетического назначения. К подобного рода сырью относят муку и крахмал из некоторых злаковых культур (гречка, рис, кукуруза, ячмень, сорго, овес и др.), муку тритикале, черствый деформированный хлеб. Применение этих

добавок способствуют повышению биологической и пищевой ценности изделий, а также экономичному и эффективному использованию сырья.

В настоящее время в пищевой промышленности разрабатываются новые способы производства продуктов повышенной пищевой и биологической ценности с использованием нетрадиционного сырья, в том числе – амаранта.

Амарант считается достаточно перспективным для пищевой промышленности видом сырья. Он содержит 15–20% белка, сбалансированного по аминокислотному составу, отличается достаточно высоким содержанием пектина, красящих пигментов, масла, обладающего лечебными свойствами, витаминов (А, группы В, С, Е), макро-, микроэлементов и других физиологически активных веществ.

Продукты, полученные с добавлением муки из семян амаранта, сухих листьев или семян амаранта, рекомендуются в лечебном питании для людей, страдающих ожирением, диабетом и другими заболеваниями, а также для диетического и массового питания.

При производстве пищевых продуктов возможно использование не только одного конкретного лекарственного растения, но и их сборов. В состав сборов могут входить такие лекарственные растения, как боярышник, шиповник, зверобой, пустырник, ромашка, валериана, цикорий, одуванчик, бессмертник и т.д., при этом сборы могут содержать различные части растений: корни, кору, траву, листья, цветки, плоды, семена используют как измельченные до порошкообразного состояния предварительно высушенные лекарственные растения, так и их настои; отвары; экстракты; лекарственные сиропы, полученные смешиванием сахарного сиропа с лекарственными экстрактами и т.п.

По своей биохимической природе лекарственные растения полезнее, чем пищевые добавки синтетического происхождения. Они действуют на организм человека мягче, физиологическая активность их шире, поэтому они реже вызывают побочные действия.

Таким образом, в производстве макаронных изделий применяется уже автоматическая и полуавтоматическая линия производства для упрощения человеческого труда.

Макаронная продукция является высококачественным и недорогим продуктом питания, пользуются широким спросом среди населения. Именно поэтому макаронная продукция служит удобным объектом

обогащения, с помощью которого можно корректировать в нужном направлении пищевую и профилактическую ценность рационов питания.

Библиографический список:

1. Инновационные технологии хлебобулочных, макаронных и кондитерских изделий / С.Я. Корячкина, Н.А. Березина, Ю.В. Гончаров и др. – Орел: ФГОУ ВПО «Госуниверситет-УНПК», 2011. – 265 с.

2. Романова, Е.В. Технология хранения и переработки продукции растениеводства: Учеб. пособие/ Е.В. Романова, В.В.Введенский – Москва: РУДН 2010. – 185 с.

3. Техника пищевых производств малых предприятий. Производство пищевых продуктов растительного происхождения: Учебник / С.Т. Антипов, А.И. Ключников, Моисеева И. С. и др. – Санкт-Петербург: Издательство «Лань», 2017. – 812 с.

4. Аптрахимов Д.Р. Инновационные макаронные изделия / Д.Р. Аптрахимов // Качество продукции, технологий и образования. – 2016 г. – С. 85-87

5. Осипова, Г. Влияние улучшителей хлебопекарной муки на качество макаронных изделий / Г. Осипова, С. Корячкин // Хлебопродукты. – 2010 г. – № 1. – С. 41-43

6. Савина Ю.В. Свойства различных видов муки для производства макаронных изделий / Ю. В. Савина // Стратегии и тренды развития науки в современных условиях. – 2017 г. - № 1. – С. 139-144

INNOVATIONS IN PASTA PRODUCTION

Ladonina O.A

Keywords: *automatic and semi-automatic lines, non-traditional raw materials and non-traditional additives.*

This article talks about the innovation of pasta production and for what purpose manufacturers are switching from conventional, flow equipment to auto- and semi-automatic lines, as well as adding non-traditional types of raw materials and additives to pasta.