

Таблица 3 – Физико-химические показатели качества хлебобулочных изделий с различной продолжительностью брожения

Наименование показателя	Значение			
	Образец № 1	Образец № 2	Образец № 3	Образец № 4
Массовая доля влаги, %	40,0	40,0	40,0	41,5
Кислотность, град	2,0	2,5	2,5	3,5
Пористость, %	57,0	57,5	60,0	59,0
Удельный объем, см <sup>3</sup> /г	2,25	2,30	2,24	2,16
Формоустойчивость	0,55	0,58	0,53	0,48

На основании проведенных исследований были разработаны рецептура и технологический режим хлебобулочных изделий с добавлением сыра, позволяющие получить изделия наилучшего качества.

#### Список литературы

1. Корячкина, С.Я. Новые виды мучных и кондитерских изделий [Текст] / С.Я. Корячкина. – Орел: Изд-во «Труд», 2006. – 480 с.
2. Производство «сырного» хлеба. Проблемы и их решение [Текст] // Хлебопечение России. – 2011. - № 2. – С.22-23.
3. Справочник технолога молочного производства. Технология и рецептуры. Т.3. Сыры [Текст] / Кузнецов В.В., Шилер Г.Г.; под общей ред. Г.Г. Шилера. – СПб.: ГИОДР, 2003. – 512 с.

## ПРАЗДНИК БУДУЩИХ ТЕХНОЛОГОВ

*С. И. Конева, Л. А. Козубаева, С. С. Кузьмина, А. Ю. Панова, Д. С. Санникова  
ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

Как известно, процесс обучения является первостепенным в получении высшего образования, и безусловно, он становится доступнее и интереснее для студентов, если существует возможность самовыражения. Поэтому кафедрой «Технологии хранения и переработки зерна» проводятся мероприятия, развивающие не только интеллектуальный, но и творческий потенциал студентов. Одним из таких мероприятий является конкурс «Праздничная выпечка».

Впервые конкурс был организован в 2009 году, тогда его тематикой являлось приготовление оригинальных изделий к празднику Светлой Пасхи. Участниками конкурса могли стать все желающие студенты кафедры с первого по пятый курсы. Среди представленных изделий были пышные караваи, творожные пасхи, куличи.

На сегодняшний день было проведено уже пять таких конкурсов, причем их тематика постепенно расширялась.

Весной 2011 года, например, был организован конкурс с необычной тематикой «Сказочная страна», где студенты воплотили в жизнь самые неординарные идеи, связанные с воспоминаниями из детских мультфильмов и сказок. Одним из ярких примеров студенческого творчества стал бисквитный торт «Львенок и черепаха», а также торт «Туфелька Золушки», выполненный в виде белоснежной лестницы с туфелькой из сахарной мастики на вершине. Торт «Львенок и черепаха» представлен на рисунке 1.



Рисунок 1 – Торт «Львенок и черепаха»

Осенью 2011 года «Праздничная выпечка» была приурочена к 70-летию Алтайского государственного технического университета им. И. И. Ползунова. Этот праздник украсили разнообразные изделия с поздравительными надписями для университета. Например, студенты, обучающиеся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», представили кондитерское изделие под названием «Шкатулка знаний», изготовленное в виде красочной шкатулки со сладкими сокровищами. Интерес вызвало сдобное изделие с маком «Вариация», представляющее собой большое сердце с фигурно сформованным контуром и цветами в центре. Сдобное изделие «Вариация» представлено на рисунке 2.



Рисунок 2 – Сдобное изделие «Вариация»

Студенты, обучающиеся по специальности «Технология хранения и переработки зерна», поразили всех тортом «Колосок», приготовленным в виде колоса пшеницы с шоколадной отделкой.

Спустя еще год, осенью 2012 года, был проведен конкурс «Праздничная выпечка», посвященный 75-летию Алтайского края. Участники конкурса вновь удивили гостей яркими и красочными изделиями, среди которых были слоеные, бисквитные, бисквитно-фруктовые торты с самой разнообразной отделкой и даже сдобное изделие с повидлом. Например, студенты, обучающиеся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», приготовили шоколадный торт «Любимый край» с поздравлением и изображением карты Алтайского края. Торт «Любимый край» представлен на рисунке 3.



Рисунок 3 – Торт «Любимый край»

Запомнилось также сдобное изделие «Солнечная полянка», украшенное бабочками, шишками и грибочками, символизирующее природное богатство и величие родного края. Студенты, обучающиеся по направлению «Продукты питания из растительного сырья», представили щедро украшенный киви и персиками торт с изображением логотипа к 75-летию Алтайского края, выполненного из белкового крема.

За период от начала проведения конкурса до настоящего времени наметилась тенденция увеличения количества его участников. Так, в 2009 году в конкурсе принимали участие пять команд (по одной команде от каждого курса), а в 2011 и 2012 годах количество команд достигло десяти. Причем, если раньше участие в конкурсе принимали студенты, обучающиеся по специальности «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий», то с 2011 года удивлять гостей праздника своими изделиями решились и студенты, обучающиеся по специальности «Технология хранения и переработки зерна». Кроме того, разнообразие изделий, среди которых появились торты, рулеты, пироги, кексы, сдобные хлебобулочные изделия, обрадовало и привлекло новых гостей.

На мероприятие всегда приглашаются не только студенты и сотрудники кафедры, но и студенты других факультетов, а также сотрудники университета. Более того, в рамках дней открытых дверей на мероприятие приглашаются школьники – учащиеся старших классов и будущие абитуриенты. Таким образом, любой желающий может оценить творческий подход студентов к приготовлению различных хлебобулочных и кондитерских изделий.

Целью проведения данного конкурса является практическое освоение специальности, повышение профессионального мастерства, развитие творческого мышления, а также поиск нового ассортимента продукции. Кроме того, в процессе организации и проведения конкурса студенты знакомятся друг с другом, советуются с преподавателями, и, таким образом, пополняют багаж своих знаний и набираются опыта.

Как и любое другое мероприятие, конкурс «Праздничная выпечка» требует некоторой подготовки.

В первую очередь участникам необходимо осуществить сбор информации. Для подготовки используется учебная, специальная, профессиональная литература, ресурсы сети Интернет, и даже «бабушкины» книги по кулинарии.

Затем на основе полученной информации создается собственная рецептура будущего изделия, обсуждается его форма, осуществляется выбор способов декорирования.

Следующим этапом является изучение хлебопекарных свойств муки и качества остаточного сырья, что необходимо для получения изделия с привлекательным внешним видом и отличными вкусовыми свойствами.

В ходе подготовки проводятся пробные лабораторные выпечки, изучается влияние тех или иных компонентов на качество приготовленного изделия. Например, при освоении технологии приготовления сдобного изделия «Вариация» нужно было определить оптималь-

ное количество и соотношение сахара и жира, вносимых в тесто, чтобы получить хорошо выброженное тесто и приготовить изделие высокого объема с ярко выраженным сдобным вкусом и ароматом.

По завершении пробных выпечек результаты всех исследований сравнивают, делаются выводы, и выбирается лучший вариант изделия – именно тот вариант, который и будет представлен на конкурсе.

Одним из подготовительных этапов является также составление презентации или съемка видеоматериалов, где необходимо представить рецептуру изделия, описать все технологические операции и указать параметры технологического процесса. Такой вид представления информации очень удобен для восприятия, наглядно знакомит с работой, проведенной студентами, а для тех, кого заинтересовало определенное изделие, есть возможность зафиксировать необходимую информацию и приготовить изделие самостоятельно.

Таким образом, в начале конкурса участники представляют свои изделия, рассказывая все тонкости их приготовления, а затем проводится дегустация, в процессе которой каждый желающий может оценить не только внешний вид, но и неповторимый вкус представленных изделий. Одновременно с этим осуществляется работа дегустационной комиссии, члены которой справедливо оценивают творческий подход к представлению изделий, их оригинальность, привлекательность внешнего вида и, непременно, их вкус и аромат.

Заключительным этапом конкурса является подсчет дегустационной комиссией набранных голосов и награждение участников. Призы выдаются в различных номинациях, а команда, получившая наибольшее количество голосов гостей конкурса, получает «приз зрительских симпатий». Сами студенты, участвующие в конкурсе, остаются очень довольными, также, как и его гости, многие собираются вновь принимать участие в предстоящих «Праздничных выпечках».

Одной из положительных сторон конкурса является то, что здесь студенты могут подчерпнуть идеи для написания научных или дипломных работ.

Кроме того, «Праздничная выпечка» – это общественное мероприятие, которое привлекает внимание в целом к факультету и непосредственно к профилирующей кафедре, поскольку данное событие практически всегда освещается в средствах массовой информации. Особенно дорого и приятно внимание со стороны абитуриентов, так как кафедра всегда ждет новых студентов, а городу и стране нужны хорошие специалисты.

Определенно, данное мероприятие является очень важным не только для кафедры, но и для АлтГТУ в целом. Конкурс дает не только возможность реализовать свои таланты, но и научиться осуществлять поиск новых идей, поскольку в современных условиях производства поиск нового ассортимента продукции – это важная составляющая успеха любого предприятия-производителя.

## **РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ЯЧМЕННОЙ МУКИ УЛУЧШЕННОГО КАЧЕСТВА**

*А. А. Выборнов, Л. В. Анисимова*

*ФГБОУ ВПО «Алтайский государственный технический университет  
им. И.И. Ползунова», г. Барнаул*

Ячмень – одна из самых древних зерновых культур. По сравнению с другими важнейшими хлебными злаками – пшеницей, рожью и овсом – ячмень имеет ряд преимуществ: его посевы заходят в северные районы РФ, а в горных областях поднимаются выше 4 тыс. метров над уровнем моря.