

# Аннотация

**Цель:** Определить влияние процесса замораживания и дефростации на органолептические и физико-химические показатели качества пирога «Вульфовский».

## Введение

Замороженные готовые изделия- приоритетное направление развития современной пищевой промышленности. Пирог "Вульфовский"- любимое лакомство А.С. Пушкина. Изготавливается из слоеного теста, начинка- карамелизированные яблоки с корицей, залитые сметанно-яичной смесью. Украшение- загибы теста поверх начинки.

## Методы исследования:

- 1.Замораживание готового изделия при  $t=-18^{\circ}\text{C}$  в морозильной камере «No Frost»
- 2.Дефростация: духовой шкаф при  $t=200^{\circ}\text{C}$
- 3.Определение органолептических показателей качества
- 4.Определение физико-химических показателей качества

## Список литературы:

- 1.«Возрождение рецепта «Вульфовского» пирога...» Брославская М.Н., Немченко О.С., Лихуша П.С., Сборник «Инновационные технологии в АПК региона: достижения, проблемы, перспективы развития» с. 238-240
- 2.ГОСТ 31805-2018 «Изделия хлебобулочные из пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия»
- 3.ГОСТ 9511-80 «Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия»
- 4.ОКП 911900 Пироги, пирожки и пончики

# Влияние процесса замораживания и дефростации на показатели качества пирога слоеного "Вульфовский".

Студентка 3 курса, Немченко О.С.

Руководитель: ст. преп. Брославская М.Н.

ФГБОУ ВО "Тверской государственной университет", г.Тверь, Россия

Кафедра биохимии и биотехнологии



## Результаты физико-химической оценки качества после дефростации

Наим. пок-ля	Пок-ль по ГОСТу	Факт. пок-ль	Соотв. ГОСТу
Влажность, %	19,0-52,0	42,3	Соотв.
Кислотность, град., не более	3,5	2,5	Соотв.
Пористость мякиша, %, не мен.	68,0	65,5	Соотв.

## Результаты и обсуждение

1. Дефростация проходила в духовом шкафу при  $t=200^{\circ}\text{C}$ .

2. **Органолептическая оценка качества**

**Внешний вид:** правильной формы, без деформации,  
**Цвет** светло-коричневый,

**Начинка**- яблоки дольками, распределены равномерно, выложены в правильном порядке.

**Вкус:** сметанный, карамелизированных яблок, меда, с ароматом корицы, без постороннего привкуса

**Запах:** свежей выпечки, яблочный, коричный

**Состояние мякиша:** не влажный, с пышными слоями, легко отделяющимися друг от друга.

### Вывод:

По результатам органолептической оценки качества пирога "Вульфовский" после дефростации показатели качества не изменились .

### Вывод:

По результатам физико-химической оценки качества пирога "Вульфовский" после дефростации показатели качества не изменились .

## Выводы:

В результате замораживания пирога слоеного «Вульфовский» в морозильной камере «No Frost» при  $t=-18^{\circ}\text{C}$  и дефростации в духовом шкафу при  $t=200^{\circ}\text{C}$  органолептические и физико-химические показатели качества изделия соответствуют требованиям нормативных документов.