

# ИЗУЧЕНИЕ ФИЗИКО-ХИМИЧЕСКИХ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КЕКСА «СТОЛИЧНЫЙ БЕЗГЛЮТЕНОВЫЙ»

Авторы: Смирнова Е.С., Кудряшова Н.А.  
Тверской государственный университет  
Кафедра биохимии и биотехнологии

Цель работы – разработка рецептуры и физико-химический анализ кекса «Столичный Безглютеновый».

Кекс был разработан с заменой глютенного сырья на безглютеновое. В качестве заменяемого сырья брались три вида нетрадиционного вида муки, не содержащей глютен: рисовая, люпиновая и из семян чиа.

Физико-химические показатели качества кекса «Столичный Безглютеновый» должны соответствовать требованиям ГОСТа 15052-2014.

Результаты экспертизы представлены в таблице 1.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. ГОСТ 15052-2014 «Кексы. Общие технические условия».

Таблица 1 – Физико-химические показатели булочки сдобной обогащенной растительным сырьем

Наименование показателя	Требования ГОСТ	Фактические значения показателя		
		Образец №1	Образец №1	Образец №1
Щелочность, °Т	Не более 2	0,32	0,25	0,44
Массовая доля влаги, %	12±2	14	12	12
Соответствие/ несоответствие Требованиям ГОСТ		Соответствует	Соответствует	Соответствует

Вывод: в результате проведенного физико-химического анализа установлено, что образец №1, №2, №3 кекса «Столичный Безглютеновый» соответствуют требованиям ГОСТа 15052-2014 по показателям щелочности и массовой доли влаги.