

УДК 664.642

Наталія Фалендиш, Олена Завистівська

Національний університет харчових технологій, Україна

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ СУМІШІ «СОЛОДОВА НОВА» НА ПЕРЕБІГ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ТА ЯКІСТЬ ХЛІБА

Natalia Falendysh, Elena Zavystivskay

INVESTIGATION OF INFLUENCE OF A MIXTURE OF «SOLODOVA NOVA» ON THE COURSE OF THE TECHNOLOGICAL PROCESS AND THE QUALITY OF BREAD

Хлібопекарська промисловість займає одне з провідних місць у харчовій промисловості України і головним завданням для галузі є: підвищення обсягів виробництва, збільшення асортименту продукції та підвищення її якості.

Метою даної роботи було дослідження впливу суміші «Солодова нова» на перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів в тісті, якість хліба та збереження ним свіжості. З цією метою готували зразки тіста з борошна пшеничного першого сорту, житнього обдирного з додаванням 8%, 12%, та 16% суміші сухої хлібопекарської «солодова нова».

В якості контролю використовували зразки без додавання суміші. Хлібопекарську суху суміш заварювали водою температури 80⁰С для оцукрення крохмалю.

Проведені дослідження показали, що з додаванням в тісто суміш «Солодова нова» призводить до накопичення кислотності тіста на 0,7...1,4% у порівнянні з контрольним зразком, що обумовлює покращені структурно-механічні властивості тіста і позитивно впливає на технологічний процес та якість готових виробів.

Встановлено, що в зразках тіста із додаванням хлібопекарської суміші на 10-15% більша газоутворювальна здатність по відношенню до контрольного зразку, що забезпечує більше розпушення м'якушки, збільшення об'єму хліба і формостійкості.

Досліджено вплив складових композиційної суміші на пружно - еластичні властивості тіста, які визначали за допомогою фаринографаБрабендера та альвеографа Шопена.

Встановлено, що при додаванні суміші збільшується водопоглинальна здатність тіста, підвищується пружність тіста.

За результатами проведених теоретичних і експериментальних досліджень можна зробити висновок, що застосування суміші «Солодова нова» дозволяє поліпшити реологічні властивості тіста, підвищити ефективність технологічних операцій. а також збільшити вихід готової хлібобулочної продукції. Хліб з додаванням композиційної суміші відрізняється оригінальним смаком і запахом. Отримані дані дозволяють рекомендувати розроблені рецептури для впровадження в виробництво.