

УДК 664.641.4

Троян К. – ст. гр. МХм-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

АНАЛІЗ ТЕХНОЛОГІЧНИХ АСПЕКТІВ ВИКОРИСТАННЯ НЕТРАДИЦІЙНИХ ВИДІВ БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Науковий керівник: к.т.н., ст. викл. Лісовська Т. О.
Кушнірук. Н.В.

Troyan K.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

ANALYSIS OF TECHNOLOGICAL ASPECTS OF THE USE OF NON-TRADITIONAL KINDS OF FLOUR IN THE TECHNOLOGY OF BAKERY PRODUCTS

Supervisor: Lisovska T., Kushnyruk N.

Ключові слова: нетрадиційне, покращення(підвищення).

Keywords: unconventional, improvement(increase).

Сучасна державна політика в галузі здорового харчування, економічні та соціальні змінами у суспільстві, нові технологічні можливості та конкуренція на продовольчому ринку, спонукує виробників удосконалювати технології традиційної харчової продукції, та створювати продукти нового покоління, що відповідають сучасним вимогам. Розширення асортименту борошняної сировини за рахунок використання нетрадиційних видів борошна, що здатні частково або повністю замінити пшеничне борошно з метою раціонального його використання в хлібопекарській промисловості є актуальним. Можливим вирішенням даного питання є використання текстурованого кукурудзяного борошна, яке є джерелом модифікованого в процесі екструзії крохмалю, та містить білки, які не утворюють клейковину, і може бути застосоване у технології хлібобулочних виробів. Мета – дослідження технологічних особливостей застосування нетрадиційних видів борошна в технології хлібобулочних виробів.

Для обґрунтування технологічних параметрів застосування текстурованого кукурудзяного борошна в технології борошняних виробів необхідно вивчити властивості білково-протеїнажного комплексу запропонованого борошна та порівняння його властивості з традиційною сировиною. Вивчення параметрів білково-протеїнажного комплексу текстурованого кукурудзяного борошна здійснено за допомогою фаринографічного дослідження, що реєструє в динаміці цілий ряд показників – час утворення тіста, його стійкість, ступінь розрідження, консистенцію та еластичність і відображають технологічні властивості борошняної сировини, а отже, дають можливість зробити висновки про подальше використання борошняної сировини. Дослідження показали, що додавання текстурованого кукурудзяного борошна підвищує водопоглинальну здатність тіста на майже 3%, що є передумовою для підвищення виходу борошняних виробів за рахунок збільшення вологості тіста без погіршення якості виробів.