

УДК 664.66

Чубик В. – ст. гр. МХМ-51

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя

ІННОВАЦІЇ У ВИГОТОВЛЕННЯ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ВИРОБІВ

Науковий керівник: к.т.н., асистент Лялик А.Т.

Chubyk V.

Ternopil Ivan Puluj National Technical University

INNOVATIONS IN THE PRODUCTION OF RYE AND WHEAT PRODUCTS

Supervisor: A. Lialyk PhD, assistant

Ключові слова: інновації, промисловість, хліб

Key words: innovations, industry, bread.

Не абияке місце в економічній системі України займає хлібопекарська галузь. Від рівня її ефективності залежить стан продовольчого забезпечення населення країни. Однією з особливостей хлібопекарської галузі є постійний попит споживачів на хліб та хлібобулочну продукцію. Хліб є обов'язковою складовою харчування, а не доповненням до їжі. Причиною цього є історично сформована специфіка харчування населення України. У нас виробляють досить широкий асортимент хлібобулочних виробів, які відрізняються за складом сировини, формою, масою, способом приготування та способом випікання.

Варто зазначити, що останнім часом споживацькі інтереси і бажання, пов'язані з продуктами харчування, змінились, що є беззаперечним фактом. Споживачі шукають можливості реалізувати свої потреби, коли йдеться про здоров'я та хороше самопочуття. Сьогодні люди прагнуть отримувати продукти, виготовлені за простими і знайомими рецептурами із знайомих для них інгредієнтів. В такому випадку виробники хліба, звертаються до традиційних технологій, зокрема, з використанням натуральних заквасок. Тенденція на повернення хлібів на заквасках невинно росте. Хліби в рецептурі яких є житнє борошно за технологічними параметрами варто готувати на заквасках. Внесення в тісто заквасок забезпечує високу кислотність тіста.

На заквасках можна виготовляти житньо-пшеничний і пшеничний хліб. Закваски забезпечують: розпушення тіста; підвищення кислотності; надання еластичності м'якшці; створення вираженого молочнокислого смаку й аромату хліба; продовження терміну збереження свіжості виробів.

Сировиною що заслуговує на увагу є борошно зеленої гречки, воно є джерелом білка повноцінного(13-15 %), антиоксидантів (близько 155 мг/100г), харчових волокон (11-13 %). Крім того, гречане борошно у своєму складі не містить глютену і може використовуватись в безглютеновому харчуванні. Також відсутність термообробки забезпечує збереження всього комплексу нутрієнтів. При дискретному виробництві, на протипагу традиційним закваскам на чистих культурах молочнокислих бактерій (ЧМКБ), доволі ефективно використовуються закваски спонтанного бродіння (ЗСБ), головними перевагами яких є спрощення процесу введення та його періодичність.