

УДК 664.661

Х.Ю. Кравченко, к.т.н., Р.Ю. Кравченко студент

Тернопільський національний технічний університет імені Івана Пулюя, Україна

ДОСЛІДЖЕННЯ ОСНОВНИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

K.Y. Kravcheniuk Ph.D., R.Y. Kravcheniuk, student

RESEARCH OF THE MAIN QUALITY INDICATORS OF BAKERY PRODUCTS

Хлібопечення відноситься до найбільш розвинутої галузі харчової промисловості України. Дана галузь займає перші місця у виробничій діяльності споживчої кооперації нашої країни.

Хлібобулочні вироби виробляють за різною рецептурою, різної маси, форми, в упаковці або без неї. Це різні види хліба, булочних, здобних, бубличних, сухарних, а також національних і лікувально-профілактичних виробів.

Якість хлібобулочних виробів залежить від технології виробництва та якості сировини. Її визначають за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

До органолептичної оцінки якості хлібобулочних виробів відносять зовнішній вигляд (форму виробу, забарвлення скоринки, стан поверхні та м'якушки (структуру пористості, пропеченість), смак та аромат.

За фізико-хімічними показниками визначають вологість, кислотність, пористість, вміст у ньому жиру й цукру. Дані показники оцінюють за середньою пробою. При підвищеній вологості м'якушка хліба липка, волога на дотик, нееластична, після легкого натискання пальцями не набуває початкової форми, хліб важкий. При зниженому вмісті вологи у виробі м'якушка їх ущільнена. Серед різних хлібних виробів вища вологість у житніх сортів хліба (48-51%), а нижча – у пшеничних з борошна високої якості (43-45%).

Кислотність хлібобулочних виробів зумовлена бродінням тіста. Тому кислоти, які містяться у виробі, позитивно впливають на їх фізико-хімічні властивості і смак. Кислотність виражається у градусах кислотності. Для житнього хліба кислотність не перевищує 12, для житньо-пшеничного – 11 і пшеничного 3-4 град.

Під пористістю хліба розуміють відношення об'єму пор м'якушки до загального об'єму м'якушки і виражають у відсотках. Пористість житнього хліба має бути не менше 45-48%, пшеничного – 63-72%.

Хліб з підвищеними вологістю й кислотністю та зниженою пористістю вважається нестандартним, тому не допускається в продаж населенню. Проте він може бути використаний для приготування сухарів, хлібного квасу або повертається на переробку для випікання нижчих сортів хліба. Збільшення вологості й кислотності хліба призводить до погіршення його смакових властивостей та зниження харчової цінності. Вживання хліба з підвищеною кислотністю може стати причиною загострення захворювань органів травлення. Тому цей показник є визначальним і в першу чергу говорить про якість хлібобулочних виробів.