

ВПЛИВ ХЛІБОПЕКАРНИХ ДРІЖДЖІВ СПИРТОВИХ ЗАВОДІВ РІЗНИХ РАС НА ЗМІНИ В БІОПОЛІ МЕРАХ ТІСТА.

В. І. Дробот, Н. О. Фалендиш, Л. І. Бужак

Український Державний Університет харчових технологій

В останній час, дефіцит в пресованих дріжджах, пов'язаний з ростом питомої ваги хлібобулочних виробів їв борошна пшеничного витого та пертого сорту, покривається завдяки хлібопекарним дріжджам, котрі виробляються спиртовими заводами. Застосування цих дріжджів економічно ефективніше, так як собівартість дріжджів спиртових заводів, значно нижча, чим спеціалізованих.

Нами, проведена порівняльна оцінка якості хлібопекарних дріжджів спиртових заводів різних рас. З цією метою досліджувалися дріжджі Поповського експериментального заводу рас У-1330, У-563, Барського спиртового заводу суміш рас У-563/У-1330 та Довжоцького спиртового заводу суміш рас Г-112/В.

В результаті проведених досліджень встановлено, що вміст відновленого глютаїону в дріжджах рас Г-112/В в 2 рази більший, ніж в дріжджах рас У-1330, У-563.

Вміст загального азоту в хлібопекарних дріжджах рас У-1330, У-563 та Г-112/В однаковий.

Трегалоза, резервна речовина дріжджів, має велике значення при їх вберіганні. Дослідження і вмісту показали, що в дріжджах раси У-1330, міститься в 2,2 раз більше трегалози, ніж в дріжджах рас Г-112/В. Дріжджі рас Г-112/В мали гіршу стійкість при вберіганні.

Проведені дослідження вказують на те, що дріжджі названих рас мають високу зимазну та хорошу мальтазну активність. Проте, дріжджі рас Г-112/В відрізняються низькою мальтазною активністю.

В зв'язку з тим, що дріжджі рас Г-112/В мали високий вміст відновленого глютаїону та низьку мальтазну активність, в тісті, яке готувалось ка цих дріжджах, спостерігалось погіршення пружності та еластичності, що привело до зниження газоутримуючої здатності та формостійкості тіста, та знизило якість готової продукції.

Таким чином, дослідження показали, що дріжджі рас Г-112/В не рекомендується застосовувати при виробництві подових сортів хліба, де фізичні властивості тіста відіграють важливе значення для одержання готових виробів відповідної якості.