

ТЕЗИ ДОПОВІДЕЙ
V МІЖНАРОДНОЇ
НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ
“ХЛІБОПРОДУКТИ-2005”

14-16 вересня 2005 р., м.Одеса

ТЕЗИСЫ ДОКЛАДОВ
V МЕЖДУНАРОДНОЙ
НАУЧНО-ПРАКТИЧЕСКОЙ КОНФЕРЕНЦИИ
“ХЛЕБОПРОДУКТЫ-2005”

14-16 сентября 2005 г., г.Одесса

ОДЕСА 2005

ФЕРМЕНТНЫЕ ПРЕПАРАТЫ В ТЕХНОЛОГИИ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Дробот В.И., Билык Е.А., Савчук Н.И.

Национальный университет пищевых технологий, г. Киев

В условиях низких хлебопекарных свойств муки эффективной добавкой, улучшающей качество булочных изделий, являются ферментные препараты (ФП), поставляемые в Украину фирмой "Новозаймс".

Исследованиями, проводимыми в НУХТ, установлено, что при выработке батонов из муки со слабой клейковиной ИДК 92-103 внесение в тесто ФП Глюзим 10000 в количестве 0,002 % совместно с аскорбиновой кислотой в количестве 0,006 % к массе муки укрепляет клейковину и повышает ее гидратационную способность. В результате этого улучшаются структурно-механические свойства теста, объем батонов увеличивается на 15-20 %, повышается пористость, улучшается состояние мякиша.

При переработке муки с короткорвущейся клейковиной или клейковиной с повышенной упругостью ИДК - 32-43 хорошие результаты получены при внесении ФП Нейтраза, имеющего протеолитическую активность, в количестве 0,0003 %. Для предотвращения липкости теста, которая может появиться при внесении Нейтразы, целесообразно вносить этот ФП совместно с 0,001 % аскорбиновой кислоты. При этом наблюдается улучшение растяжимости клейковины, газодерживающей способности теста, увеличивается объем изделий. Хорошие результаты получены при добавлении к муке с короткорвущейся клейковиной ФП Липопан – этот препарат содержит активную липазу. Внесение его в количестве 0,002 % к массе муки заметно улучшает эластичность теста и состояние мякиша изделий. Пониженное количество клейковины в муке, эффективно пополняет внесение сухой пшеничной клейковины (СПК) в количестве 2-3 % к массе муки. Добавление СПК совместно с ФП производит более выраженное на улучшение качества продукции.

С целью повышения сроков сохранения свежести изделиями наряду с СПК целесообразно добавлять в тесто ФП Новамил 1500 – 0,010 % к массе муки. Этот препарат гидролизует крахмал с образованием декстринов разной молекулярной массы, которые активно связывают воду и этим задерживают ретроградацию крахмала, обуславливающую черствение.

Комплексное улучшающее действие при переработке муки с низкой ферментативной активностью и крепкой клейковиной обеспечивает добавка в тесто ФП Фунгамил-Супер АХ. Этот препарат наряду с повышением газообразования в тесте модифицирует пентозаны, улучшает водопоглотельную способность муки и эластичность теста.