

РАЗРАБОТКА УЛУЧШЕННЫХ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫХ, ЗАВАРНЫХ СОРТОВ ХЛЕБА

В.И.ДРОБОТ, Т.В.ПОБЕГАЙ, Т.И.ИЩЕНКО

(Киевский технологический институт пищевой промышленности)

В настоящее время актуальными являются вопросы, касающиеся применения в хлебопечении различных видов нетрадиционного сырья, содержащего ряд биологически активных веществ.

Исследовали возможность применения для разработки новых улучшенных заварных ржано-пшеничных сортов хлеба таких видов нетрадиционного сырья, как полисолодовый экстракт (ПЭ), семена льна (СЛ) и пектин-витаминный порошок (ПВП). Изучены технологические свойства и химический состав ПЭ, СЛ, ПВП.

Полисолодовый экстракт получают из проросших зерен пшеницы, овса, кукурузы и ячменя. Биологическая ценность ПЭ обеспечивается высоким содержанием полноценных белков, свободных аминокислот, легкоусвояемых углеводов, витаминов, макро- и микроэлементов.

Семена льна богаты белком; жирами и, в частности, ненасыщенными жирными кислотами, пищевыми волокнами. Установлено, что измельченные семена льна связывают ионы тяжелых металлов.

Пектин-витаминный порошок вырабатывается из цедры цитрусовых. Содержит пектин, витамины, минеральные вещества. Обладает способностью снижать накопление стронция и цезия в организме.

Целью исследований являлось изучение влияния на реологические характеристики ржано-пшеничного теста вносимых добавок (ПЭ, СЛ, ПВП). При этом определялась эффективная вязкость на Реотесте-2, расплываемость шарика теста, проводилась пенетрация теста, измерялся удельный объем.

Установлено, что внесение ПЭ в тесто снижает его эффективную вязкость, улучшает газодерживающую способность. При включении в

рецептуру хлеба СЛ или ПВП наблюдалось увеличение вязкости теста, улучшение его формоудерживающей способности.

В результате проведенных исследований установлены оптимальные дозировки ПЭ, СЛ и ПВП, а также подобраны технологические схемы приготовления хлеба, при которых готовые изделия обладали хорошим объемным выходом, развитой пористостью, улучшенными упруго-эластичными свойствами мякиша, приятным вкусом и ароматом.

Разработаны и утверждены 3 рецептуры новых улучшенных сортов заварного ржано-пшеничного хлеба с внесением ПЭ, СЛ и ПВП.