

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

ЯКІСТЬ СИРОВИНИ ЯК ФАКТОР ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ СПОЖИВЧИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Дробот В.І.

Національний університет харчових технологій, м. Київ

Щорічно в Україні виробляється біля 2,5 млн. тонн хлібобулочних виробів більше за 700 найменувань. В загальному об'ємі виробництва ви-
роби з пшеничного борошна складають 70 %. В цих умовах зростають ви-
моги до якості пшеничного сортового борошна як основного фактора, що
забезпечує споживчі властивості хліба.

На жаль із-за низького вмісту в зерні білка та інших причин якість
борошна, що постачається для хлібопечення нестабільна, значна частина
його має низькі хлібопекарські властивості.

В економічно розвинених країнах вміст білка в борошні корегується
шляхом внесення сухої пшеничної клейковини (СПК) на борошномельних
підприємствах, рідше на хлібопекарських. Додання 1 % СПК до маси бо-
рошна підвищує вміст в ньому клейковини на 1,6-1,8 %. При цьому покращу-
ються структурно-механічні властивості тіста з борошна з різною за якіс-
тю клейковиною. Об'єм хліба збільшується, покращується структура порис-
тості і стан м'якушки. СПК в Україну завозять із закордону. Очевидно доці-
льно було б організувати виробництво цієї добавки і Україні.

Для покращання якості клейковини застосовують ферментні препа-
рати (ФП). Високу якість мають ФП, що постачаються в Україну фірмою
Новозаймс (Данія). Наші дослідження показали, що при переробленні бо-
рошна слабкого за силою доцільно застосовувати ФП Глюзим. В разі пере-
роблення борошна з надмірно пружньою або короткорваною клейковиною
– ФП Нейтраза, Фунгаміл Супер, Ліпопан.

Сировина, що використовується у хлібопеченні має забезпечити не
тільки органолептичні і смакові якості виробів, але і їх високу фізіологічну
цінність. Зважаючи на низький вміст вітамінів, низки мікро- і макроелеме-
нтів у сортовому борошні доцільним є збагачення його цими речовинами
на борошномельних підприємствах, а на хлібопекарських – шляхом засто-
сування нетрадиційної сировини багатой на БАР.

Сьогодні в Україні зростає інтерес покупця до хлібобулочних ви-
робів виготовлених з полікомпонентних сумішей. Застосування цих сумішей
дає можливість розширити асортимент продукції з оздоровчими властиво-
стями. Такі суміші в Україну поставляють інофірми.

Сумісна робота зернопереробників і хлібопекарів по розробці і за-
стосуванню вітчизняних полікомпонентних сумішей може бути важливим
внеском в оздоровленні населення України.