

ВИКОРИСТАННЯ ЗАМІННИКА СУХОЇ ПШЕНИЧНОЇ КЛЕЙКОВИНИ ДЛЯ ПОКРАЩАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

О.А. Білик, О.В. Бабіч,

Т.Ю. Матвіюк, О.І. Бивалькевич

Національний університет харчових технологій

З різних об'єктивних обставин на Україні склалася тенденція зниження якості борошна. Підприємства хлібопекарської промисловості змушені переробляти борошно з низьким вмістом клейковини або з клейковиною низької якості – слабкою чи короткорваною.

Досвід економічно розвинутих країн показує, що якість борошна можна корегувати внесенням сухої пшеничної клейковини (СПК). Дослідження, проведені нами раніше, показали, що найкращих показників якості хлібобулочні вироби досягають у разі внесення 4 % СПК до маси борошна. Негативним є те, що це підвищує собівартість виробу масою 1,0 кг на 12 копійок порівняно з контролем.

У зв'язку з цим нами було досліджено вплив на якість хлібобулочних виробів заміника СПК – ферментного препарату GPlus, німецької фірми Mühlenchemie. За рекомендаціями фірми, використання GPlus дає змогу замінити внесення 50 % СПК, з метою зниження собівартості хлібобулочних виробів, без зміни їх якісних показників. Дослідження проводили вносячи 4 % СПК до маси борошна, 0,4 % GPlus до маси борошна та суміші 2 % СПК і 0,2 % GPlus до маси борошна. Результати цих досліджень показали, що внесення 4% СПК збільшує питомий об'єм хліба на 24 % порівняно з контролем (без внесення добавок), у разі внесення 0,4 % GPlus питомий об'єм хліба збільшується на 14 %, а внесення суміші 2 % СПК і 0,2 % GPlus – на 27 %, а собівартість збільшується тільки на 7 копійок.

Таким чином, ферментний препарат GPlus є ефективною добавкою, якою можна замінити частину СПК, з метою зниження собівартості продукції.