

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ГЛЮКОЗНО-ФРУКТОЗНОГО СИРОПУ НА ЯКІСТЬ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Ю.В. Бондаренко, Л.І. Удворгелі

В.І. Дробот

Національний університет харчових технологій

Збільшення потреб у цукрі-піску і підвищення на нього цін стало причиною пошуку технологічно ефективних, економічно вигідних цукрозамінників природного походження для використання їх у харчовій промисловості, зокрема, і у хлібопекарській галузі.

Одним з найбільш перспективних природних цукрозамінників є глюкозно-фруктозний сироп (ГФС).

Зважаючи на те, що досліджуваний нами ГФС (вітчизняного виробництва) передбачається використовувати, як замітник цукру-піску при виробництві булочних виробів, визначали технологічно можливу максимальну кількість внесення в тісто цього сиропу, що дозволяє одержати вироби з достатніми споживчими якостями.

З цією метою вивчали закономірності зміни технологічних характеристик напівфабрикатів і показників якості готової продукції в залежності від дозування ГФС та в порівнянні з впливом цукру-піску.

Під час досліджень готували зразки тіста з пшеничного борошна вищого сорту з дозуванням ГФС у кількості 2,4,6,8 % до маси борошна та зразки тіста з відповідним дозуванням цукру.

Проведеними дослідженнями встановлено, що за органолептичними показниками вироби з ГФС були аналогічними виробам з цукром, але мали більш яскраве забарвлення скоринки. За фізико-хімічними показниками використання ГФС замість цукру також дозволяє отримати вироби належної якості. Необхідно відмітити, що технологічно доцільним є внесення ГФС в кількості адекватній 2 - 6 % до маси борошна. При більшому внесенні (8 %) збільшується адгезія тіста і необхідні технологічні заходи по її зменшенню.