

ВИКОРИСТАННЯ КАРТОПЛЯНИХ ПЛАСТІВЦІВ У ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

А.В. Василюк

В.І. Дробот

О.А. Білик

Н.І. Савчук

Нині велику увагу в нашій країні та за кордоном приділяють подовженню термінів збереження виробами свіжості. Способи уповільнення черствіння хлібобулочних виробів зводиться до застосування різних технологічних прийомів або добавок, які вносять під час змішування тіста.

У НУХТ досліджували вплив картопляних пластівців фірм МЮХ (Китай) і КМС (Данія) на технологічний процес та якість хліба.

Результати досліджень показали, що додання картопляних пластівців у кількості 3 та 5 % до маси борошна позитивно впливало на якість виробів. Внесення 7 % картопляних пластівців забезпечувало зменшення об'єму та пористості виробів.

Встановлено, що у разі додання картопляних пластівців в кількості 5 % до маси борошна, після 24 год зберігання загальна деформація м'якушки хліба було більше, ніж у контролі, на 26%, а після 48 год – 30%.

Таким чином, встановлено, що внесення картопляних пластівців фірми МЮХ (Китай) і КМС (Данія) суттєво затримує черствіння хлібобулочних виробів.