

ЗАСТОСУВАННЯ КАРТОПЛЕПРОДУКТІВ В ХЛІБОПЕЧЕННІ

С.Д. Бахтирьов

О.А. Білик

Н.І. Савчук

В.І. Дробот

Останніми роками у зв'язку з розробкою високоефективних технологій переробки картоплі в продукти тривалого зберігання, з'явилась можливість широкого використання картопле продуктів при виробництві хлібопекарської продукції, для збагачення їх мікронутрієнтами, харчовими волокнами.

Досліджували вплив картопляних пластівців на технологічний процес та якість хліба.

Результати досліджень показали, що додання картопляних пластівців збагачувало зменшення об'єму та пористості виробів, кислотність виробів знаходилась в межах, встановлених ГОСТ, не спостерігаються зміни кольору та смаку м'якушки. Встановлено, що додання картопляних пластівців в кількості 5 % до маси борошна після 24 год зберігання загальна деформація м'якушки хліба була більшою, ніж у контроль, відповідно на 28 %, а після 48 год зберігання – 35 %.

Таким чином, встановлено, що внесення картопляних пластівців суттєво затримує черствіння хлібобулочних виробів.