

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Вплив комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість» на структурно-механічні властивості тіста хлібців висівкових

Е.Ф. Халікова, О.А. Білик
Т.О. Федорова

Національний університет харчових технологій

Черствіння хліба обумовлюється складними процесами, які відбуваються у високополімерних речовинах м'якушки хліба і призводять до погіршення її структурно-механічних властивостей. М'якушка набуває жорсткості, втрачає пружність та еластичність, знижується її здатність поглинати воду. Скоринка хліба з хрусткої стає м'якою й еластичною. Для подовження тривалості зберігання хлібобулочних виробів потрібно підвищувати їх початкову м'якість та обмежити втрату м'якості в процесі зберігання.

Відомо, що для затримки процесу черствіння практикують внесення нетрадиційної сировини. У НУХТ досліджено доцільність використання пивного білка, який отримують фільтруванням пива після відстоювання.

Розроблено рецептуру комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість» для подовження терміну споживання хлібобулочних виробів оздоровчого характеру – хлібців висівкових, у яких органолептичні показники якості погіршуються (а саме стан м'якушки) після 24 годин зберігання. Цей комплексний поліпшувач розроблений з харчових добавок, які мають статус GRAS.

Вивчено вплив комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість» і його компонентів на структурно-механічні властивості тіста.

За допомогою альвеографа Шопена встановлено, що внесення комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість» та окремо його складових зміцнює борошно. Це пояснюється зменшенням вільної води в тісті внаслідок підвищення гідратаційної здатності борошна за рахунок внесення додаткових білків, що призводить до ущільнення структури тіста і надання йому більшої пружності та меншої розтяжності.

За допомогою фаринографа вивчали вплив комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість» і його складових на водопоглинальну здатність тіста, тривалість його утворення, стійкість та еластичність у процесі замішування. Позитивний результат підтверджується найвищою фаринографічною баловою оцінкою якості тіста з комплексним хлібопекарським поліпшувачем «Свіжість».

Отже, розроблений комплексний хлібопекарський поліпшувач «Свіжість» позитивно впливає на структурно-механічні властивості тіста для хлібців висівкових, що є передумовою отримання виробів належної якості та збільшення тривалості їх зберігання.

Література

1. *Дробот В.И.* Использование нетрадиционного сырья в хлебопекарной промышленности. – К.: Урожай, 1988. – 152 с.
2. *Горячева А.Ф., Кузминский Р.В.* Сохранение свежести хлеба – М.: Легкая и пищевая промышленность, 1983. – 240 с.