

Section 3

Commodity research

**Chairperson – professor Tetiana Artiukh
Secretary – Anastasiia Chorna**

Секція 3

Товарознавство

**Голова – професор Тетяна Артюх
Секретар – Анастасія Чорна**

30. Хлібобулочні вироби з їстівним покриттям

Анастасія Чорна, Оксана Шульга, Лариса Арсеньєва
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Одним зі способів запобігання випаровуванню вологи через скоринку хлібобулочних виробів є створення бар'єру, що утворюється тонкою плівкою їстівного покриття. Нами запропонований нетрадиційний підхід – використання їстівного покриття для хлібобулочних виробів, що зберігає їх свіжість під час строку зберігання.

Матеріали та методи. Для дослідження впливу їстівного покриття на якість хлібобулочних виробів була використана рецептура і технологія хліба Матнакаш за ГОСТ 27842-88. Їстівне покриття отримували змішуванням крохмалю, желатину та гліцерину і їх подальшим нагріванням. Розчин покриття наносили на поверхню свіжовипечених виробів намазуванням. Свіжість виробів визначали за структурно-механічними характеристиками м'якушки на пенетрометрі [1].

Результати і обговорення. Результати зміни показників деформації м'якушки досліджуваних виробів представлено в табл. 1.

Таблиця 1
Показники зміни деформації м'якушки хлібобулочних виробів під час зберігання

Зразки хлібобулочних виробів, термін зберігання	Показники пенетрометра, од. приладу (середні)			Збереженн я свіжості, %
	загальна	пластична	пружна	
3 год				
Контрольний зразок (без покриття)	98	71	27	-
Зразок з плівковим покриттям	115	85	30	-
24 год				
Контрольний зразок (без покриття)	78	52	26	79,6
Зразок з плівковим покриттям	96	78	18	83,5
48 год				
Контрольний зразок (без покриття)	42	29	13	42,9
Зразок з плівковим покриттям	79	54	25	68,7
72 год				
Контрольний зразок (без покриття)	12	8	4	12,2
Зразок з плівковим покриттям	42	34	8	36,5

Встановлено, що у разі використання їстівного покриття хлібобулочні вироби мають лише на 24,3 % більше значення загальної деформації ніж контрольний зразок (без покриття).

Висновки. Результати свідчать, що усихання хлібобулочних виробів з їстівним покриттям уповільнюється завдяки його вологоутримувальній здатності і підтверджують доцільність його використання для хлібобулочних виробів з метою часткової або повної заміни синтетичного пакування.

Література

1. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв: навч. посіб. / Під ред. В.І. Дробот – К.: Центр навчальної літератури, 2006 – 341 с.

Наукове видання

**83 Міжнародна наукова конференція
молодих учених,
аспірантів і студентів**

**“Наукові здобутки молоді –
вирішенню проблем харчування
людства у XXI столітті”**

5 – 6 квітня 2017 р.

Частина 1

Відповідальна за випуск Н.В. Акутіна

Підп. до друку 30.03.17 р. Обл.-вид. арк. 62.03.
Наклад 40 пр. Вид. № 04н/17 Зам. № 05-17
НУХТ. 01601 Київ-33, вул. Володимирська, 68
Свідоцтво про реєстрацію серія ДК № 1786 від 18.05.04 р.