

КОНЦЕНТРАТ СИРОВАТКОВИЙ БІЛКОВИЙ СУХИЙ У ТЕХНОЛОГІЇ КОМПЛЕКСНИХ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ПОЛІПШУВАЧАХ

О.А. Білик, Т.О. Васильченко

Національний університет харчових технологій, м. Київ, Україна

Вступ. В Україні асортимент хлібобулочних виробів для людей похилого віку обмежений. Такі вироби повинні відповідати нутрієнтно адекватній специфіці потреб харчування людей похилого віку: з достатнім вмістом кальцію, магнію, міді, цинку та інших мікроелементів, вітамінів D, A, E, C, групи B, білків і пептидів (колагену), поліненасичених жирних кислот, пробіотиків і пребіотиків [1]. Допомогти вирішити цю проблему може застосування нетрадиційної сировини і харчових добавок.

Матеріали і методи. Як нетрадиційну сировини використовували концентрат сироватковий білковий сухий «КСБ-УФ-65» вітчизняного виробника ТОВ «Техмолпром». Для досліджень показників технологічного процесу, якості тіста та готових виробів проводили лабораторні випікання. Якість тіста оцінювали за фізико-хімічними показниками за загальноприйнятими методиками. Комплексний показник якості визначали за бальною оцінкою якості хлібобулочних виробів [3].

Результати. Під час розроблення комплексного хлібопекарського поліпшувача проводили лабораторне випікання, тісто готували безопарним способом за рецептурою батона «Нива» (цей виріб був контролем), проводили бальне оцінювання і розраховували комплексний хлібопекарський поліпшувач.

В результаті досліджень отримали комплексний хлібопекарський поліпшувач «Свіжість білкова» з основою концентрат сироватковий білковий сухий «КСБ-УФ-65» для подовження свіжості хлібобулочних виробів.

Встановлено, що у разі внесення в тісто поліпшувача підвищувалося газоутворення, а це приводило до збільшення питомого об'єму виробів, але за рахунок збільшення розпливання погіршувалася формостійкість подових виробів, що негативно впливало на споживчі властивості булочних виробів. Встановлено позитивний вплив на подовження тривалості свіжості булочних виробів. Найбільший комплексний показник якості за бальною оцінкою якості мають булочні вироби за умови внесення 2 % до маси борошна комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість білкова».

Висновок. Встановлено, що розроблений комплексний хлібопекарський поліпшувач «Свіжість білкова» є ефективним у виробництві хлібобулочних виробів покращання органолептичних показників якості та подовження тривалості зберігання.

Література.

1. Давиденко Н.В. Особливості харчування в похилому віці / Н.В. Давиденко // Проблеми старения и долголетия. – 2004, Том 13, №1. – с.81-89.
2. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв : навч. посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсеньєва, О.А. Білик, В.Ф. Доценко та ін. – К. : Центр навч. літ-ри, 2006. – 341 с.