

Вплив сушених вичавок з червоного столового буряка на показники якості пшеничного хліба

Дмитро Жданов, Анна Грищенко

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. З метою збагачення хімічного складу хлібобулочних виробів та підвищення їх харчової цінності доцільно використовувати продукти переробки плодів та овочів. Серед усіх овочів на особливу увагу заслуговує червоний столовий буряк, який містить не тільки целюлозу, геміцеллюлози, але і низькоетерифікований пектин. Використання пюре та соку буряка у виробництві хліба призводить до появи вираженого бурякового запаху, потемніння м'якушки, що знижує споживчі властивості виробів [1]. Після віджимання соку у вичавках зменшується кількість специфічних ароматуючих речовин, що обумовлює доцільність використання в хлібопеченні жому столового буряка, в порівнянні з коренеплодами [2].

Матеріали і методи. В роботі досліджували сушені вичавки червоно столового буряка, хліб з пшеничного борошна першого сорту, виготовлений безопарним способом. Проводили пробні лабораторні випікання та оцінку якості хліба згідно загальноприйнятих методик.

Результати. Сушені бурякові вичавки додавали до маси борошна в кількості 5 і 10 %. Тісто з вичавками має червоний колір, швидше накопичує кислотність. Внаслідок високого вмісту у порошку харчових волокон, підвищується водопоглинальна здатність тіста, зменшується питомий об'єм виробів та пористість.

Таблиця 1– Показники якості хліба з сушеними буряковими вичавками

Показники	Зразок		
	контроль	з 5% порошку	з 10 % порошку
Питомий об'єм, см ³ /г	3,3	2,8	2,5
Формостійкість, Н/D, подового хліба	0,60	0,59	0,58
Пористість,%	71	63	58
Стан скоринки	Гладка, біло-кремова	Шорстка, рожева	Більш червона, з коричневим відтінком
Стан м'якушки	Світло-кремова	Коричнево-рожева, з вкрапленнями порошку	Темно-коричнева з рожевим відтінком, з вкрапленнями порошку

Готові вироби мають виражений запах буряка, більш забарвлену скоринку і м'якушку. В м'якушці помітні частинки сушених вичавок.

Висновки. Отже, зважаючи на показники якості тіста і хліба, доцільно додавати не більше 5 % порошку з бурякових вичавок до маси борошна.

Література

- 1.Hilliam, M. Heart Healthy Foods / M. Hilliam //World Food Ingredients. – 2001. – October / November. – P. 98-103
2. Широков А.В. Разработка технологии хлебобулочных изделий, обогащенных поликомпонентной добавкой на основе вторичных сырьевых ресурсов: дис.... канд. техн. наук: 05.18.01 / Широков Алексей Валерьевич. – Москва, 2015. – 170 с.