

ПРИМЕНЕНИЕ ПЛОДОВО-ЯГОДНОГО СЫРЬЯ В ТЕХНОЛОГИИ ХЛЕБА

Фалендыш Н.А., Казмирчук Е.А.

Национальный университет пищевых производств

г. Киев, Украина

Украина вступила в XXI столетие в состоянии значительного ухудшения здоровья, сокращения средней продолжительности жизни, снижения прироста населения. Наихудшие показатели состояния здоровья отмечаются среди больших групп населения территорий, которые пострадали от Чернобыльской катастрофы. В условиях экологического кризиса первоочередное значение для населения Украины имеет обогащение обычного питания продуктами с лечебно-профилактическими свойствами и натуральными биологически-активными веществами, которые способствуют выведению радионуклидов, токсинов, нормализации работы всех систем организма, повышению иммунитета.

Поэтому, на сегодняшний день актуальной является проблема производства хлеба с оздоровительными свойствами, то есть хлеба, который имеет повышенное содержание белков, витаминов, макро- и микронутриентов, низкую калорийность.

Одним из направлений решения этой проблемы есть использование продуктов переработки овощного сырья, в том числе тыквы, с возможностью, улучшения качества хлеба, интенсификации технологического процесса, улучшения лечебно-профилактических свойств готовой продукции, за счет ценного химического состава тыквы, а именно легкобразимых сахаров, азотистых и минеральных веществ, витаминов, пищевых волокон и прочего. Для ускорения созревания теста эффективным способом является внесение в тесто органических кислот.

В нашем случае для подкисления используем сок клюквы, который в своем составе содержит значительное количество яблочной кислоты, в небольшом количестве аскорбиновую и фоллиевую кислоты.

Целью данной работы было исследование влияния тыквенного и клюквенного соков на показатели качества тестовых полуфабрикатов и готовых изделий.

В качестве контроля (образец 1) исследовали булочку изготовленную по традиционной технологии: мука пшеничная высшего сорта, дрожжи, соль кухонная пищевая, сахар-песок, маргарин столовый, вода.

Опытные образцы готовили:

- образец 2 – булочка изготовлена по традиционной технологии с добавлением 5 % клюквенного сока и 5 % тыквенного к массе муки.

- образец 3 – булочка изготовлена по традиционной технологии с добавлением 5 % клюквенного сока и 10 % тыквенного к массе муки.

- образец 4 – булочка изготовлена по традиционной технологии с добавлением 5 % клюквенного сока и 20 % тыквенного к массе муки.

- образец 5 – булочка изготовлена по традиционной технологии с добавлением 10 % клюквенного сока и 10 % тыквенного к массе муки.

За результатами проведенных теоретических и экспериментальных исследований можно сделать вывод, что добавление клюквенного и тыквенного соков к рецептуре, интенсифицирует процесс созревания теста, что приводит к сокращению длительности созревания и выстаивания полуфабрикатов, улучшает органолептические и физико-химические показатели хлеба.

