

1. Вплив комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» на смак та аромат хлібобулочних виробів оздоровчого призначення

Тетяна Васильченко, Оксана Іванів, Олена Білик

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Актуальною проблемою хлібопечення є удосконалення технології хлібобулочних виробів в рецептуру яких входять пшеничні висівки, а саме покращання смаку та аромату.

Матеріали і методи. Комплексний хлібопекарський поліпшувач «Свіжість КСБ» зі статусом GRAS, тобто безпечний. Для досліджень показників технологічного процесу, якості тіста та готових виробів проводили лабораторні випікання. Якість тіста оцінювали за фізико-хімічними показниками за загальноприйнятими методиками. Якість готових виробів визначали за органолептичними та фізико-хімічними показниками. Комплексний показник якості визначали за бальною оцінкою якості хлібобулочних виробів [1].

Результати. Під час визначення оптимального дозування комплексного хлібопекарського поліпшувача проводили лабораторне випікання, тісто готували прискореним способом за рецептурою хлібців висівкових (цей виріб був контролем), проводили бальне оцінювання і розраховували комплексний хлібопекарський поліпшувач. В результаті досліджень встановлено, що оптимальним дозуванням комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» для подовження свіжості хлібобулочних виробів, у рецептуру яких входять пшеничні висівки є 1,5 % до маси борошна.

Смак і аромат є показниками якості, від яких залежить засвоєння їжі. У разі використання комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» змінюється вміст білкових речовин в тісті, за рахунок внесення молочних білків, вуглеводів, за рахунок мальтодекстрину та прискорення реакції меланоїдиноутворення за рахунок дії амілаз, що впливає на смак та аромат хлібобулочних виробів. Оскільки основними сполуками, що формують аромат хлібобулочних виробів, є карбонільні, визнаною методикою вивчення аромату виробів є визначення їх вмісту. Дослідження показали, що за умови додання в тісто комплексного хлібопекарського поліпшувача «Свіжість КСБ» в кількості 1,5 % до маси борошна вміст карбонільних сполук у м'якушці та скоринці хлібобулочних виробів збільшується у 1,5...1,8 разів порівняно з контролем. Це, очевидно, можна пояснити збільшенням у тісті з комплексним хлібопекарським поліпшувачем «Свіжість КСБ», які беруть участь в утворенні сполук, що формують аромат під час дозрівання тіста і випікання хлібобулочних виробів. Збільшення вмісту карбонільних сполук у хлібі з добавками корелює з покращанням забарвлення скоринки і смаку хліба.

Висновок. Встановлено, що розроблений комплексний хлібопекарський поліпшувач «Свіжість КСБ» є ефективним у виробництві хлібобулочних виробів, в рецептуру яких входять пшеничні висівки для покращання органолептичних показників якості.

Література

1. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництв : навч. посібник / В.І. Дробот, Л.Ю. Арсеньева, О.А. Білик, В.Ф. Доценко та ін. – К. : Центр навч. літ-ри, 2006. – 341 с.