

НОВІ ХЛІБОБУЛОЧНІ ВИРОБИ ЛІКУВАЛЬНО-ПРОФІЛАКТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Т. І. Іщенко, В. І. Дробот, В. Ф. Доценко
(Київ)

Розвиток технології хлібопекарського виробництва супроводжується поліпшенням якості хлібобулочних виробів та розширенням асортименту. При цьому найбільш інтенсивно розвивається виробництво продукції як лікувального, так і профілактичного призначення. А в зв'язку з несприятливими екологічними умовами, які склалися тепер, розробка та виробництво таких виробів стають ще більш актуальними.

До перспективних добавок, які дозволяють підвищити харчову та біологічну цінність хлібобулочних виробів, а також додати їм лікувально-профілактичні властивості, слід віднести сухий молочний продукт (СМП) «Космол» та поліцукрид, похідний целюлози карбюлозу.

Аналіз хімічного складу та технологічних властивостей даних добавок свідчив про доцільність їх використання як джерела вітамінів, харчових волокон, мінеральних, білкових речовин, незамінних для хліба амінокислот, а карбюлози ще і як рецептурного компонента, який має високу радіонуклідзв'язуючу здатність відносно цезію, стронцію, радію, торію та ін.

Враховуючи властивості СМП і карбюлози, був вивчений вплив різних їх дозувань (відповідно 5-15% та 0,5-1,5% до маси борошна) на показники технологічного процесу виробництва хліба та якість готової продукції.

Встановлено, що «Космол» інтенсифікує газоутворення в тісті та при вистоюванні, підвищує питомий об'єм тіста при бродінні. Внесення СМП у тісто поліпшує його реологічні властивості, що пояснюється наявністю у складі «Космола» аскорбінової кислоти, яка діє в тісті як окислювач, учиняючи позитивний вплив на всі компоненти білково-протеїназного комплексу.

Покращання фізичних властивостей тіста з СМП дозволяє збільшити питомий об'єм хліба, формостійкість подових виробів, поліпшити еластичність і структуру пористості м'якушки.

Що стосується карбюлози, то був вивчений її вплив як на пружно-еластичні, так і на в'язко-пластичні характеристики тіста.

Результати досліджень свідчили про зміцнюючий ефект, який учиняє карбюлоза на реологічні властивості тіста, а це сприяє отриманню готової продукції високої якості.

СМП та карбюлоза уповільнюють процес черствіння готових виробів.

Одержані результати покладено в основу 4 нових сортів хліба лікувально-профілактичного призначення. На розроблені сорти виробів затверджена вся необхідна нормативно-технічна документація.