

## **28. ЕФЕКТИВНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІКОМПОНЕНТНОЇ СУМІШІ «СОЛОДОК СУПЕР» У ТЕХНОЛОГІЇ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА**

**Л.М. Бурченко, О.А. Білик, В.І. Бондар, О.В. Видра**

*Національний університет харчових технологій, Київ, Україна*

Хліб належить до основних продуктів харчування і входить в наш раціон щодня. Зернові продукти зберігають свою важливість у харчуванні людей головним чином через їх профілактичний вплив на здоров'я. Хліб з сумішшю пророщених зерен пшениці, ячменю, вівса та кукурудзи – це інноваційний продукт збагачений харчовими волокнами, амінокислотами, вітамінами та мінеральними речовинами.

Актуальною проблемою в хлібопекарській промисловості є продовження свіжості хлібобулочних виробів. При зберіганні хліба без спеціальних умов через 6...8 годин починається процес черствіння. Для вирішення цієї проблеми рекомендовано використовувати технологічні заходи, нетрадиційну сировину, хлібопекарські поліпшувачі, полікомпонентні суміші.

На кафедрі технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій було розроблено та досліджено вплив полікомпонентної суміші «Солодок Супер» для хліба з пшеничного борошна на органолептичні та фізико-хімічні показники готових виробів виготовлених безопарним прискореним способом за рецептурою хліба пшеничного. До складу полікомпонентної суміші «Солодок Супер» входять: вологоутримуючі добавки, емульгатор, суха сироватка молочна, аскорбінова кислота та молочна кислота, ферментий препарат амілолітичної дії. Пробні лабораторні випікання та оцінку якості хліба проводили за загальноприйнятих методик.

Дослідними зразками були: контроль – хліб пшеничний з додаванням суміші пророщених зерен у кількості 10 % до маси борошна, зразок 1 – додавання полікомпонентної суміші «Солодок Супер» 10 % до маси борошна.

Тісто замішували у двошвидкісній машині 6 хв., тривалість відлежування – 20 хв за температури  $32 \pm 2$  °С, оброблення тіста відбувалося вручну. Вистоювання тістових заготовок здійснювалося в шафі для вистоювання за температури 35 °С і вологості 75 – 80 % до готовності. Вироби випікаються формовими та подовими в печі при температурі 200 – 220 °С із зволоженням пекарної камери.

#### Органолептичні та фізико-хімічні показники якості хліба пшеничного

Найменування показника	Досліджувані зразки	
	з 10 % суміші пророщених зерен	з 10 % полікомпонентної суміші «Солодок Супер»
<i>Органолептичні показники якості</i>		
Колір скоринки	світло-золотистий	золотистий
Структура пористості	тонкостінна, дрібна	добре розвинута
Колір м'якушки	світлий з сірим відтінком	світла
<i>Фізико-хімічні показники якості</i>		
Питомий об'єм, г/см <sup>3</sup>	293,9	394,2
Формостійкість Н/D	0,44	0,55
Набухання, %		
через 4 год	495	575
через 72 год	233	343

Таким чином, можна зробити висновок, що хліб випечений із сумішшю пророщених зерен мав нижчі показники якості, а ніж хліб із полікомпонентною сумішшю «Солодок Супер».

#### Список літератури

1. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва: навч. Посібник. Київ: Логос, 2002.–365 с.
2. Дробот В. І. Лабораторний практикум з технології хлібопекарського та макаронного виробництва. Навчальний посібник. Київ: Центр навчальної літератури, 2006. 341 с.