

6. ЗАСТОСУВАННЯ ПАР У ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА ПІДВИЩЕНОЇ БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Ю.М. Ткачук, Т.І. Іщенко, В.Ф. Доценко

Збагачення хліба харчовими волокнами і сухими молочними продуктами призводить до зменшення питомого об'єму хліба, його формостійкості, погіршенню структурно-механічних властивостей м'якуша та інше.

В роботі розглянута можливість використання природних та синтетичних поверхнево-активних речовин з метою поліпшення якості хліба.

Серед природних ПАР досліджені лецитини: Sterncithin F10, Centrolex F, Centrosoft W50.

В групі синтетичних вивчались діацетилвиннокислий ефір та ефір діацетилвиннокам'яної кислоти моногліцеридів та «Палсгаард».

Встановлено їх вплив на показники технологічного процесу приготування хліба, його якість, визначені спосіб внесення в тісто та оптимальні дозування.

За впливом на якість хліба більш ефективну дію справляють синтетичні ПАР.

Використання ПАР дозволяє підвищити дозування в хліб молочних продуктів та харчових волокон без погіршення його якості.