

БІОТЕХНОЛОГІЧНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ДРІЖДЖІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

О.Д. Тесля, В.І.Дробот, Н.О. Фалендиш, І.С. Степанюк

Національний університет харчових технологій

Якість хліба залежить від комплексу біохімічних, мікробіологічних та колоїдних процесів, які відбуваються під час дозрівання напівфабрикатів. Інтенсивність та направленість їх визначається властивостями сировини, в тому числі, властивостями хлібопекарських дріжджів.

Якість і бродильна активність дріжджів залежить від біотехнологічних властивостей штамів, які використовують, і технології виробництва.

В НУХТ проведені дослідження по визначенню мікробіологічної оцінки і біотехнологічних властивостей дріжджів різних вітчизняних виробників. Досліджували дріжджі торгових марок (ТМ): «Львівські», «Екстра», «Ефект+15» (Львів), «Криворізькі дріжджі», «Преміум» (Харків), «Столичні плюс» (Обухів), «Південні» (Одеса).

Визначали морфологічний стан дріжджів, підраховували загальну кількість дріжджових клітин, кількість мертвих клітин і таких, що брунькуються.

Проведені визначення показали, що досліджувані дріжджі мають оптимальну для сахароміцетів форму, не містять дріжджів роду *Candida* (окрім дріжджів ТМ «Криворізькі дріжджі»), містять незначну кількість мертвих клітин (за винятком дріжджів ТМ «Столичні плюс», «Південні») і клітин, що брунькуються.

Бродильну активність дріжджів визначали за підйомною силою, зимазною і мальтазною активністю.

Встановлено, що досліджувані дріжджі мали однаково хорошу підйомну силу, яка була в межах 43—52 хв., найкращу підйомну силу мали дріжджі ЗАТ «Ензим».

Найкращу зимазну активність 23—35 хв мали дріжджі ЗАТ «Ензим» та ТМ «Південні». Замальтазною активністю вигідно відрізнялись дріжджі ТМ «Екстра», «Ефект+15», «Львівські» та «Південні» (27—41 хв). Для досліджуваних дріжджів характерна хороша або задовільна осмотичність, прийнятний вміст глютатіону і значна кількість трегалози (за винятком дріжджів ТМ «Столичні плюс»).