

2. РОЗШИРЕННЯ ВИРОБНИЦТВА ІЗ ЛИСТКОВОГО ТІСТА

Дочинець І.В., асистент

Національний університет харчових технологій (НУХТ), м. Київ

Процес приготування тіста відомий людям ще з сивої давнини. Через це сучасна технологія приготування листкових виробів відображає досвід людства, накопичений за багато віків. Збільшення об'ємів виробництва і підвищення якості виробів із листкового тіста можливе лише на базі новітніх наукових розробок і підвищення рівня технологічного контролю.

Перед нами постає завдання: підвищення якості, поліпшення асортименту, впровадження нових ефективних способів вироблення продукції з урахуванням раціонального розширення виробництва. Для здійсненні цих завдань важливу роль відіграють наукові дослідження, які направлені на вдосконалення й інтенсифікацію технологічних процесів, поліпшення якості продукції і підвищення ефективності виробництва. Вирішення поставлених проблем спирається на досягненнях науковців Одарченко М. С. та Андросов В. Ю., які провели дослідження випікання прісного листкового тіста та взаємозв'язок вологості та теплопровідності готових виробів. Найкраща якість готових виробів досягається за вологості тіста у проміжку 40%. Розроблено оптимальні температурні режими за використання традиційного способу і в полі СВЧ-нагріву. Удосконалена технологія дозволяє розширити виробництво і збільшити асортимент із прісного листкового тіста в промисловості.

Андрєєв А. Н. розробив науково-обґрунтовану методику інженерного розрахунку процесів розкачування листкового тіста на валковій машині на базі реодинаміки перебігу напівфабрикатів у залежності від їх реологічних властивостей, механічних і технологічних факторів. А Ільдїровою С.К. та Поповою С.Ю. були проведені дослідження впливу низькотемпературної обробки на життєдіяльність дріжджів у тісті, які піддаються заморожуванню. Вони удосконалили технології дріжджового напівфабрикату, виготовленого із заморожених тістових заготовок для його подальшого впровадження в масове споживання.

Висновок. Проведене науковцями випікання прісного листкового тіста та взаємозв'язок вологості, теплопровідності готових виробів досліджено вплив низькотемпературної обробки на життєдіяльність дріжджів у тісті дозволить розширити виробництво і збільшити асортимент із прісного листкового тіста в промисловості. Результати проведених досліджень дають підставу стверджувати про актуальну направленість розроблених листових виробів.

Література

1. Одарченко, М.С. Дослідження випікання прісного листкового тіста та взаємозв'язок вологості та теплопровідності готових виробів [Текст] / М. С. Одарченко, В. Ю. Андросов // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв ресторанного господарства і торгівлі. — 2009. — Вип.1(9). — С.395-403. 100