

25. Сушена паприка — перспективна сировина для збагачення хлібних виробів

Світлана Терлецька, Леся Самойлюк, Валерій Махинько

Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Вступ. Різні групи хлібних виробів входять до більшості щоденних раціонів. Тому актуальним завданням є підвищення харчової цінності й споживчих властивостей такої продукції. При цьому перевагу слід надавати природній натуральній сировині з високою концентрацією дефіцитних нутрієнтів.

Матеріали і методи. Паприка — це порошкоподібна приправа, яку виготовляють з висушеного і подрібненого червоного (болгарського) перцю. Вона є традиційним компонентом страв у багатьох народів, однак дослідження щодо можливості й перспектив використання її в промисловому хлібопеченні не проводилися. Вивчено вплив різних дозувань паприки на перебіг технологічного процесу і якість кінцевої продукції за прийнятими у галузі методиками.

Результати і обговорення.

Беручи до уваги інформацію щодо використання паприки за кордоном, а також враховуючи дані про її хімічний склад, для досліджень було обрано дозування 2...6 % до маси борошна. Вивчення впливу обраної сировини на мікробіологічні процеси у тісті показало певну інтенсифікацію процесів бродіння, що може бути пояснено багатим вітамінно-мінеральним складом паприки, а також наявністю в її складі значної кількості простих цукрів. Також спостерігали певне укріплення клейковинного каркасу, напевне зумовлене високим вмістом у паприці аскорбінової кислоти. Підтвердженням цього було як зменшення розпливання тіста, так і підвищення його газоутримувальної здатності. Поєднання цих факторів забезпечило отримання тістової заготовки більшого об'єму, а готові вироби характеризувалися кращою за кількісними та якісними показниками пористістю. Високий вміст органічних кислот також дав змогу дещо скоротити тривалість процесу бродіння навіть для виробів з простою рецептурою. Оцінювання нормативних та споживчих характеристик випечених виробів показало, що додавання понад 4 % паприки починає негативно впливати на ці показники: з'являється липкість м'якушки, вона дещо втрачає еластичність, погіршується колір м'якушки пропорційно до кількості внесеної добавки. Складена профілограма сенсорного оцінювання зразків з різним дозуванням паприки підтвердила наше припущення, що саме дозування 4 % паприки до маси борошна можна вважати прийнятним для масових виробів без необхідності вносити суттєві зміни у структуру технологічного процесу та його параметри. Для рівномірного розподілу паприки, особливо в умовах порційного тістоприготування, її рекомендується суспензувати у воді або проводити попереднє змішування з частиною борошна. Розроблений виріб характеризується приємним ароматом, виразним смаком, водночас його м'якушка не занадто затемнена.

Висновки. Використання традиційної для певного регіону сировини може бути перспективним напрямом розширення асортименту хлібобулочних виробів. Нами запропоновано внесення 4 % висушеної і подрібненої паприки для підвищення споживчих характеристик хліба та покращення його харчової цінності. Вироби містять у 2,5 рази більше вітаміну С, характеризуються своєрідним приємним смаком та ароматом. Запропонована продукція може виготовлятися як на великих промислових підприємствах, так і в умовах пекарень різної потужності.