

78. ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ЗАКВАСОК ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБА

Т.С. Карпенко, Т.А. Сильчук

Національний університет харчових технологій

Головною метою здорового харчування є збереження та зміцнення здоров'я населення, профілактика захворювань, які виникають через неповноцінне та незбалансоване харчування. Тому одним з основних напрямків досліджень є виробництво продуктів підвищеної харчової цінності, які призначені для зниження ризику впливу шкідливих речовин, а також для зміцнення захисних функцій організму.

Провівши літературний огляд було встановлено, що до одного з перспективних напрямків створення здорових продуктів харчування відноситься виробництво хлібу з біоактивованого зерна, застосування якого у закладах ресторанного господарства може стати актуальним у подальшому. До продуктів, які призначені для зниження ризику впливу шкідливих речовин, а також для попередження різноманітних захворювань, можна віднести хлібобулочні вироби з біоактивованого зерна, яке відрізняється підвищеним вмістом вітамінів, мінеральних речовин у засвоюваній формі, незамінних амінокислот. Проте, активний ферментативний комплекс пророщеного зерна негативно впливає на якість хліба. Для зниження активності ферментів і підвищення якості готової продукції використовують підкислювачі та закваски. За рахунок використання заквасок раптового бродіння відбувається економія дріжджів та чистих культур молочнокислих бактерій. Проведений літературний огляд показав, що при температурі зброджування закваски 30 і 35°C газоутримувальна здатність тіста була найбільшою. Це пов'язано з тим, що дана температура є найбільш благополучною для розмноження дріжджових клітин, в результаті чого збільшується об'єм тіста. Встановлено, що зі збільшенням дозування зерна, яке вноситься в закваску, зменшується

газоутримувальна здатність тіста. Тобто, при внесенні 50% зерна в закваску необхідно скорочувати час бродіння тіста на 30 хвилин, у порівнянні з дозуванням зерна 30%. При дозуванні зерна 30% фахівці відзначили найкращі показники хліба, а саме: найбільший питомий об'єм та пористість.

Таким чином, результати літературного огляду показали, що для отримання виробів з біоактивованого зерна пшениці найкращої якості рекомендовано готувати тісто на заквасці раптового бродіння вологістю 50%, зброженої до 8-10 град при 30 – 35 °С, з додаванням до закваски 30 % зерна [1, 2].

Дану технологію можна використовувати у закладах ресторанного господарства, що знизить затрати підприємства на сировину, скоротить час виробництва продукції з тіста, а також буде сприяти оздоровленню споживачів.

ЛІТЕРАТУРА:

1. Пономарьова Є. І., Альохіна Н. Н., Журавльова І. А. Влияния параметров приготовления заквасок спонтанного брожения на качество зернового хлеба // Хлебопродукты – №3 – 2013

2. Журавльова І. А. Влияние закваски спонтанного брожения из биоактивированного зерна пшеницы на качество хлеба // Хлебопродукты – №5 2013.