

### 13. УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА “НА ХМЕЛЮ”

В.П. Рак, Г.І. Волощук, В.Г. Юрчак

Багаторічний виробничий досвід виготовлення хліба “На хмелю” має ДП ВАТ “Київхліб” “Хлібокомінат № 12”. Особливістю технології, що використовується на цьому підприємстві, є виготовлення хліба на хмелевих заквасках без додання пресованих дріжджів. Цей спосіб має ряд технологічних переваг, зокрема, сприяє стабільності якості заквасок, запобігає мікробіологічному псуванню хліба. Хмелеві закваски на підприємстві готують з житнього обдирного борошна, частина якого заварюється, з використанням гомоферментативних та гетероферментативних молочнокислих бактерій (МКБ) та дріжджів *S. pinog*, що застосовуються для виготовлення житньо-пшеничних сортів хліба та забезпечують їм відповідний смак та аромат. В хлібі “На хмелю” міститься порівняно невелика кількість житнього борошна. Тому в даній роботі ставилось завдання удосконалити технологію виготовлення хліба з використанням хмелю з метою поліпшення його смакових властивостей, кращого збереження свіжості та забезпечення можливості її використання для виготовлення пшеничного хліба.

Нами запропоновано виключити із заквасок гетероферментативні МКБ, які продукують поряд з молочною кислотою значну кількість оцтової кислоти, а також використати більш активний штам дріжджів *S. cerevisiae* Л-1. Було застосовано 4-фазний спосіб приготування тіста на оцукрених та заквашених термофільними молочнокислими бактеріями *L. delbrückii*-76 заварках з наступним їх зброджуванням дріжджами *S. cerevisiae* Л-1 у присутності мезофільних МКБ *L. plantarum*-30. У виробничих умовах встановлені параметри циклів розведення, якість заквасок у виробничому циклі, їх вплив на якість виробів. Хліб, виготовлений за запропонованою технологією, мав приємний виражений смак, нижчу кислотність, містив менше летких кислот та більше ароматичних речовин, повільніше черствів. Розроблено апаратурно-технологічну схему виробництва хліба за удосконаленою технологією.