

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ КРУПНОСТІ ПЛАСТІВЦІВ ЗЛАКІВ НА ЯКІСТЬ ХЛІБА

А.Б. Семенова, Ю.В. Бондаренко

В.І. Дробот

Національний університет харчових технологій

В сучасних умовах раціон харчування людей перевантажений високорафіновими продуктами. Одним із шляхів вирішення проблеми є збагачення хлібобулочних виробів дефіцитними нутрієнтами.

Підвищення харчової цінності хліба може бути досягнуто застосуванням продуктів переробки круп'яних культур, зокрема пластівців злаків.

Пластівці – це продукт, що максимально зберігає корисні властивості зерна злаку. Досліджували використання у технології хліба вівсяних, пшеничних та ячмінних пластівців різної крупності.

Під час досліджень контролем було тісто з пшеничного борошна першого сорту, в дослідах 20 % борошна заміняли пластівцями.

Вивчали закономірності зміни технологічних характеристик напівфабрикатів і показників якості готової продукції в залежності від крупності пластівців.

Встановлено, що порівняно з контролем, вироби, з внесенням пластівців будь-якого виду, мали більш виражений смак та аромат, дещо затемнену м'якушку.

Відзначено залежність формування структури м'якушки виробів від крупності пластівців, а саме зростання крупності пластівців обумовлює утворення більш товстостінної та крупної пористості.

В результаті аналізу досліджуваних зразків тіста було встановлено, що зі зростанням крупності пластівців в тісті знижується інтенсивність накопичення диоксиду вуглецю та зменшується його в'язкість.

Питомий об'єм готових виробів зі зростанням крупності пластівців дещо знижується, а формостійкість виробів покращується.