

## **ХЛІБОПЕКАРСЬКЕ ТІСТО З ЦУКРОЗАМІННИКАМИ**

**Бондаренко Ю.В., Дробот В.І.**

Національний університет харчових технологій

На формування структурно-механічних властивостей хлібопекарного тіста впливають його рецептурні компоненти, зокрема цукор.

Сьогодні актуальною є проблема заміни цукру у рецептурі виробів цукрозамінниками природного походження. Тому було досліджено вплив на формування структурно-механічних властивостей тіста внесення в нього таких цукрозамінників природного походження, як глюкозно-фруктозний сироп (ГФС) і мальтозна патока (МП).

Хлібопекарське тісто є одночасно пружно-еластичним і в'язко-пластичним тілом, характеристики якого отримані за допомогою фаринографа та альвеографа дозволяють стверджувати, що заміна цукру ГФС і МП супроводжується деяким збільшенням еластичності цих зразків тіста та його стійкості, супроводжується збільшенням пружності тіста та питомої роботи деформації і одночасно знижує величину розтяжності тіста. Очевидно такі зміни у тісті з цукрозамінниками можуть бути обумовлені укріпленням структури білкових молекул за рахунок утворення білково-моносахаридних комплексів. Зміни пластичних властивостей тіста при заміні цукру ГФС і МП оцінювали за показником розпливання кульки тіста. Встановлено, що як цукор так і цукрозамінники сприяють збільшенню розпливання кульки тіста за рахунок їх дегідратуючої здатності.

Вивчення пружно-еластичних властивостей тіста з ГФС і МП показало, що ця сировина, як і цукор пластифікують тісто, але можливе утворення білкового-моносахаридного комплексу протидіє дегідратуючому впливу цукрів, що знаходить відображення в деякому покращанні, порівняно зі зразками з цукром, пружньо-еластичних характеристик тіста і обумовлює покращання газоутримувальної здатності цих зразків тіста, що було підтверджено експериментально.