

*В.І.Дробот, Т.І.Іщенко,
В.Ф.Доценко, В.М.Головченко,
О.М.Науменко
Київ*

ПОРІВНЯЛЬНА ОЦІНКА ЯКОСТІ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ДРІЖДЖІВ, ВИГОТОВЛЮВАНИХ НА СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ І СПИРТОВИХ ЗАВОДАХ

Внаслідок збільшення обсягів виробництва пшеничних сортів хліба зросла потреба в пресованих хлібопекарських дріжджах. Обсяги виробництва дріжджів спеціалізованих заводів обмежені, а їх географічне розташування не завжди дає змогу оперативно забезпечити сировиною хлібозаводи, тому вивчено можливість більш широкого використання в хлібопекарській промисловості хлібопекарських дріжджів спиртових заводів. Крім того, таке використання економічно ефективніше, оскільки собівартість дріжджів, виготовлених на спиртових заводах, значно нижча, ніж на спеціалізованих.

Вивчено якість хлібопекарських дріжджів спиртових заводів з метою подальшої розробки раціональної технології вироблення хліба.

У дослідженнях використовували хлібопекарські пресовані дріжджі Київського дріжджового заводу, а також хлібопекарські пресовані дріжджі спиртових заводів: Андрушівського (раса В_a), Поповського експериментального (штами У-563, 1330). Досліджено сушені хлібопекарські дріжджі Поповського експериментального заводу (штам 1330).

Встановлено, що підвищений вміст відновленого глютаміну для раси В_a Андрушівського спиртзаводу і штаму 1330 (сушених) Поповського експериментального заводу посилив протеоліз клейковини, що призвело до погіршення фізичних властивостей тіста, а також до зменшення формостійкості подових сортів хліба.

У досліджених партіях дріжджів спостерігались висока зимазна та низька мальтазна активність. Остання зумовила зниження інтенсивності газоутворювання в процесі бродіння, зменшення питомого об'єму тіста та готових виробів.

Вивчено вплив хлібопекарських дріжджів спиртових заводів на технологічні показники виробництва хлібобулочних виробів, їх якість у процесі виготовлення за прийнятими в промисловості технологічними схемами: на густих і рідких напівфабрикатах та безопарним способом тістоприготування.