

1. ЗАСТОСУВАННЯ ГЛЮКОЗО-ФРУКТОЗНОГО СИРОПУ У ХЛІБОПЕКАРСЬКОМУ ВИРОБНИЦТВІ

Ю.В. Бондаренко, Н.З. Петришин

В.І. Дробот

У зв'язку зі збільшенням потреб у цукрі і підвищенням на нього цін у світові практиці хлібопечення ведеться пошук цукрозамінників природного походження.

Перспективним цукрозамінником вважається глюкозо-фруктозний сироп.

На разі на ринку України поставляється цей цукрозамінник вітчизняного виробництва.

Використання його у хлібопеченні потребує проведення досліджень по встановленню доцільності його застосування.

Проведеними дослідженнями встановлено, що глюкозо-фруктозний сироп (ГФС) у кількості еквівалентній 2 і 3 % цукру до маси борошна практично не впливає на структурно-механічні властивості тіста. В разі заміни ним 4–6 % цукру тісто розріджується в більшій мірі, ніж з цукром. Якщо ж у виробах 4–6 % цукру замінити тільки 50 % цукру від всієї кількості покращується еластичність тіста. Заміна цукру ГФС у вказаних кількостях суттєво не впливає на хід технологічного процесу.

При виробництві здобних виробів, що містять від 7–25 % цукру і мають вологість 34–38 % застосовувати ГФС недоцільно, зважаючи на низьку вологість цих виробів.