

## 20. НОВА ТЕХНОЛОГІЯ АРОМАТНОЇ ВИПІЧКИ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Костенко А., магістрант,  
Фурманова Ю.П., к.т.н.,

Національний університет харчових технологій  
(НУХТ), м. Київ

Останнім часом набуває популярності революційна технологія ферментації тіста, запропонована французьким пекарем Філіпом Госселіном. Він довів, що дріжджі не бояться холоду, їх можна тримати в морозильній камері, розморожувати і використовувати далі за призначенням. Процес розмноження дріжджів при охолодженні значно сповільнюється. Але при тривалій ферментації в холодильнику аромат готової випічки стає незрівнянним.

Окрім покращення органолептичних властивостей готових виробів, технологія холодного бродіння дає можливість оптимізувати роботу закладу ресторанного господарства. Адже тісто можна приготувати звечора, вночі воно проходить стадію холодного бродіння, вранці випікається.

Дріжджове тісто, фізико-хімічні методи оцінки якості тіста.

Секрет технології тривалого бродіння полягає у тому, що збільшення часу набухання компонентів борошна і дії ферментів призводить до покращення смаку і аромату випеченого хліба.

Дослідження останніх років показали, що краще замінити шокове заморожування регульованою температурою на всіх стадіях бродіння тіста. Найзручнішим вважається вистоювання тіста за понижених температур, коли сформовані заготовки вміщують у спеціальну холодильну шафу.

При цьому тістові заготовки не охолоджуються нижче, ніж до  $-7^{\circ}\text{C}$ , оскільки за таких умов можливе утворення кристаликів льоду всередині заготовки.

Це в подальшому може погіршити структуру м'якушки та аромат хліба.

Крім того, у порівнянні із технологією шокового заморожування, дана технологія дає можливість економії електричної енергії до 45% [1].

**Висновок.** Обґрунтовано доцільність використання технології холодного бродіння для дрібно шматкових хлібобулочних напівфабрикатів у закладах ресторанного господарства. Зазначена технологія сприятиме оптимізації праці у ЗРГ та покращенню органолептичних властивостей хлібобулочних виробів власного виробництва.

### Література

1. Хроменков В.М. Технологія длительного брожения теста [Електронний ресурс]. Режим доступу: [www.breadbranch.com](http://www.breadbranch.com)