СУШЕНА ПАПРИКА — ПЕРСПЕКТИВНА СИРОВИНА ДЛЯ ЗБАГАЧЕННЯ ХЛІБНИХ ВИРОБІВ

Світлана Терлецька, Леся Самойлюк
Науковий керівник: Валерій Махинько
Національний університет харчових технологій, Київ, Україна

Різні групи хлібних виробів входять до більшості щоденних раціонів. Тому актуальним завданням є підвищення харчової цінності й споживчих властивостей такої продукції. При цьому перевагу слід надавати природній натуральній сировині з високою концентрацією дефіцитних нутрієнтів.

Паприка — це порошкоподібна приправа, яку виготовляють з висушеного і подрібненого червоного (болгарського) перцю. Вона є традиційним компонентом страв у багатьох народів, однак дослідження щодо можливості й перспектив використання її в промисловому хлібопеченні не проводилися. Вивчено вплив різних дозувань паприки на перебіг технологічного процесу і якість кінцевої продукції за прийнятими у галузі методиками.

Беручи до уваги інформацію щодо використання паприки за кордоном, а також враховуючи дані про її хімічний склад, для досліджень було обрано дозування 2…6 % до маси борошна. Вивчення впливу обраної сировини на мікробіологічні процеси у тісті показало певну інтенсифікацію процесів бродіння, що може бути пояснено багатим вітамінно-мінеральним складом паприки, а також наявністю в її складі значної кількості простих цукрів. Також спостерігали певне укріплення клейковинного каркасу, напевне зумовлене високим вмістом у паприці аскорбінової кислоти. Підтвердженням цього було як зменшення розпливання тіста, так і підвищення його газоутримувальної здатності. Поєднання цих факторів забезпечило отримання тістової заготовки більшого об’єму, а готові вироби характеризувалися кращою за кількісними та якісними показниками пористістю. Високий вміст органічних кислот також дав змогу дещо скоротити тривалість процесу бродіння навіть для виробів з простою рецептурою. Оцінювання нормативних та споживчих характеристик випечених виробів показало, що додавання понад 4 % паприки починає негативно впливати на ці показники: з’являється липкість м’якушки, вона дещо втрачає еластичність, погіршується колір м’якушки пропорційно до кількості внесеної добавки. Складена профілограма сенсорного оцінювання зразків з різним дозуванням паприки підтвердила наше припущення, що саме дозування 4 % паприки до маси борошна можна вважати прийнятним для масових виробів без необхідності вносити суттєві зміни у структуру технологічного процесу та його параметри. Для рівномірного розподілу паприки, особливо в умовах порційного тістоприготування, її рекомендується суспензувати у воді або проводити попереднє змішування з частиною борошна.

Використання традиційної для певного регіону сировини може бути перспективним напрямом розширення асортименту хлібобулочних виробів. Нами запропоновано внесення 4 % висушеної і подрібненої паприки для підвищення споживчих характеристик хліба та покращення його харчової цінності. Вироби містять у 2,5 рази більше вітаміну С, характеризуються своєрідним приємним смаком та ароматом. Запропонована продукція може виготовлятися як на великих промислових підприємствах, так і в умовах пекарень різної потужності.