

ЗАСТОСУВАННЯ ГЛЮКОЗНО-ФРУКТОЗНОГО СИРОПУ ДЛЯ АКТИВАЦІЇ ДРІЖДЖІВ

Бондаренко Ю.В.

Дробот В.І.

Національний університет харчових технологій

Активация дріжджів є частиною складного процесу адаптації пресованих дріжджів до умов хлібопекарського виробництва. Витримання дріжджових клітин у поживному середовищі підвищує активність ферментів, додатковий їх синтез, прискорює і забезпечує внутрішньоклітинні біохімічні перетворення. В зв'язку з цим проводили дослідження з активації дріжджів у розчинах з внесенням глюкозно-фруктозного сиропу (ГФС). Поживне середовище, в якому протягом 15 хв. витримували дріжджі, готували з внесенням 25 % та 50 % ГФС від загального його дозування у тісто. ГФС вносили у тісто при його оптимальному дозуванні, що становить 5,5 % до маси борошна. На активованих дріжджах замішували тісто. Контролем було тісто з сиропом приготоване без активації дріжджів. Встановлено, що активация дріжджів у середовищі з внесенням ГФС дозволяє скоротити тривалість приготування тіста на 30 хв., вистоювання тістових заготовок на 7 хв. та забезпечити високу якість готових виробів.