

6. ВИКОРИСТАННЯ ЕКСТРУДОВАНОГО БОРОШНА ПРИ ВИРОБНИЦТВІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

А.О. Простота, О.Ю. Мельник
В.М. Ковбаса

Екструзійне оброблення — один з методів переведення натуральної сировини в нову, більш придатну для харчування форму, з новими технологічними властивостями. Оброблення різних видів борошна за допомогою екструзійної технології дозволяє розширити асортимент хлібобулочних виробів та створити нові типи поліпшувачів для їх виробництва.

В роботі досліджували властивості екструдованого борошна пшениці, жита, рису. Встановлено, що екструдоване борошно різних видів має високу розчинність і водопоглинальну здатність, підвищений вміст декстринів в порівнянні зі звичайними видами борошна.

Екструдоване борошно вносили в рецептуру приготування хліба пшеничного з борошна другого сорту у кількості 5—15 %. Досліди показали, що додавання екструдованого борошна у кількості до 10 % сприяє утворенню тіста близького за консистенцією до традиційного, покращуються органолептичні показники готової продукції, подовжується термін зберігання хліба.