

**УДК 664.642 Наталія Фалендиш, Олена Завистівська**

Національний університет харчових технологій, Україна

## **ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ СУМІШІ «СОЛОДОВА НОВА» НА ПЕРЕБІГ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ПРОЦЕСУ ТА ЯКІСТЬ ХЛІБА**

**Natalia Falendysh, Elena Zavystivskay**

### **INVESTIGATION OF INFLUENCE OF A MIXTURE OF «SOLODOVA NOVA» ON THE COURSE OF THE TECHNOLOGICAL PROCESS AND THE QUALITY OF BREAD**

Хлібопекарська промисловість займає одне з провідних місць у харчовій промисловості України і головним завданням для галузі є : підвищення обсягів виробництва, збільшення асортименту продукції та підвищення її якості. Метою даної роботи було дослідження впливу суміші «Солодова нова» на перебіг біохімічних і мікробіологічних процесів в тісті, якість хліба та збереження ним свіжості. З цією метою готували зразки тіста з борошна пшеничного першого сорту, житнього обдирного з додаванням 8%, 12%, та 16% суміші сухої хлібопекарської «солодова нова». В якості контролю використовували зразки без додавання суміші. Хлібопекарську суху суміш заварювали водою температури 80<sup>0</sup>С для оцукрення крохмалю. Проведені дослідження показали, що з додаванням в тісто суміш «Солодова нова» призводить до накопичення кислотності тіста на 0,7...1,4% у порівнянні з контрольним зразком, що обумовлює покращені структурно-механічні властивості тіста і позитивно впливає на технологічний процес та якість готових виробів. Встановлено, що в зразках тіста із додаванням хлібопекарської суміші на 10-15% більша газоутворювальна здатність по відношенню до контрольного зразку, що забезпечує більше розпушення м'якушки, збільшення об'єму хліба і формостійкості. Досліджено вплив складових композиційної суміші на пружно - еластичні властивості тіста, які визначали за допомогою фаринографа Брабендера та альвеографа Шопена. Встановлено, що при додаванні суміші збільшується водопоглинальна здатність тіста, підвищується пружність тіста. За результатами проведених теоретичних і експериментальних досліджень можна зробити висновок , що застосування суміші «Солодова нова» дозволяє поліпшити реологічні властивості тіста, підвищити ефективність технологічних операцій, а також збільшити вихід готової хлібобулочної продукції. Хліб з додаванням композиційної суміші відрізняється оригінальним смаком і запахом.

Отримані дані дозволяють рекомендувати розроблені рецептури для впровадження в виробництво.