

59. АКТУАЛЬНІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ПОЛІПШУВАЧІВ У ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ЖИТНЬО – ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

В.І. Кулініч, Т.А. Сильчук, В.В. Цирульнікова

Національний університет харчових технологій

Житній хліб традиційно є важливим елементом харчування населення. На сьогодні зміна структури підприємств (пекарні, міні – виробництва), робота їх у дискретному режимі, розвиток функціонального харчування та розширення асортименту виробів обумовлює актуальність адаптації класичних технологій житнього хліба до сучасних умов.

Одним із прикладів такої адаптації є удосконалення прискореної технології виробництва житньо – пшеничного хліба в умовах міні - виробництв на базі сучасних закладів ресторанного господарства.

Прискорена технологія виробництва хліба є одним із пріоритетних напрямків досліджень, оскільки при її використанні значно скорочується тривалість процесу виробництва хліба водночас зі збереженням якості виробу.

Для прискорення виробництва хліба використовуються різні добавки та поліпшувачі, але переважно закордонного виробництва, такі як ІБІС (Франція), Форшпріт (Німеччина), PS-2 (Бельгія), Біоекс, Цитрасол (Росія) тощо. Подібні прискорювачі дозуються у кількості від 0,35 до 3,5 % до маси борошна в тісті та мають безпосередній вплив на кислотовмісну складову суміші. Використання цих поліпшувачів дозволяє суттєво скоротити тривалість виробництва житньо-пшеничних сортів хліба зі збереженням належної якості виробів [1, 2].

Але варто зазначити, що незважаючи на стабільний попит на вироби з житнього борошна, прискорювачі вітчизняного виробництва майже відсутні. Актуальним є більш глибоке дослідження існуючих закордонних поліпшувачів та розроблення вітчизняного поліпшувача для прискореного виробництва житньо-пшеничного хліба в умовах закладів ресторанного господарства.

Окрім цього, дуже важливим є надання хлібобулочним виробам функціональних властивостей з метою позитивного впливу на організм споживача. Це завдання виконує додаткова сировина, яка також розширює асортиментний склад виробів. Варто зазначити, що функціональним вважається продукт, який містить від 10 до 50 % за нормою добового споживання функціонального компонента, нутрієнту [3].

Отже, на даний час є актуальним удосконалення прискореної технології виробництва житнього хліба з метою адаптації технологічного процесу до сучасних міні – пекарень на базі закладів ресторанного господарства, а також збагачення виробів новою сировиною для надання їм функціональних властивостей.

ЛІТЕРАТУРА

1. Патент RU2360418. Хлеб, содержащий улучшитель хлеба, и способ его производства / ЙокоямаХитоси (JP), КосекиТакая (JP)
2. Дробот В. І.Технологія хлібопекарського виробництва. – К. Логос, 2002. –365с.
3. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» № 771/97 – ВР, від 23.12.1997.