

38. НОВІТНІ ПІДХОДИ ДО ВИГОТОВЛЕННЯ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНИХ ВИРОБІВ У ЗАКЛАДАХ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

В.І. Кулініч, Т.А. Сильчук

Національний університет харчових технологій

Сучасні тенденції розвитку харчової промисловості та ресторанного господарства виявляють тенденції до поєднання задля розширення асортименту послуг та продукції. Одним із таких прикладів є виробництво хлібних виробів в

умовах міні-пекарень або борошняного цеху підприємства ресторанного господарства. Зазвичай виробник надає перевагу продукції на основі пшеничного борошна, а вироби з житнім борошном є рідкими представниками такого виробництва. Це пов'язано зі складністю і довготривалістю технологічного процесу, що обґрунтовано фізичними та біохімічними характеристиками основної сировини. Тим не менш, хлібні вироби на основі житнього борошна є важливим складником харчового раціону, оскільки мають більшу біологічну цінність, у порівнянні з традиційними пшеничними виробами [1].

На кафедрі молекулярної та авангардної гастрономії НУХТ було досліджено асортимент поліпшувачів та підкислювачів, направлених на скорочення виробничих затрат часу та покращення показників якості продукції з житнього борошна. Проводили аналіз впливу поліпшувачів «Баварія» та «Аграм темний» (Німеччина), «Моле Гранум» (Україна) та «Ібіс» (Франція) на якість тіста, готових виробів, тривалість технологічного процесу [2, 3].

Більшість досліджених поліпшувачів закордонного походження, тому було визначено необхідність розроблення полікомпонентного підкислювача для житніх і житньо-пшеничних виробів. Складові визначали за принципом їх дії на складники тіста для нівелювання факторів, які спричиняють пролонгування виробництва з урахуванням впливу на структурно-механічні властивості напівфабрикатів та готових виробів задля уникнення зниження показників якості. Серед основних діючих компонентів досліджували вплив амілолітичних та протеолітичних ферментів, лимонної кислоти, камедей ксантанової та гуарової, як вологозв'язуючих компонентів, солоду житнього ферментованого, як носія редукуючих цукрів та смако-ароматичного складника, сухої молочної сироватки, як джерело молочної кислоти тощо. Проведено ряд пробних випікань для встановлення оптимально дозування з отриманням максимально задовільних показників якості продукції. У результаті дослідження розроблено склад, дозування та особливості внесення двох полікомпонентних поліпшувачів «Оптимальний 1» та «Оптимальний 2». Проведено дослідження їх впливу на структурно-механічні, фізико-хімічні показники напівфабрикатів та готових виробів.

Встановлено, що внесення розроблених добавок скорочує тривалість виробничого процесу у 3-3,5 рази, що дозволяє стверджувати про придатність розробки до використання в умовах міні-виробництв.

ЛІТЕРАТУРА

1. Decock, Pieter. Bread technology and sour dough technology / Pieter Decock, Stefan Cappelle // Trends in Food Science & Technology. – 2005. – Volume 16, Issues 1–3. – P. 113-120.
2. Порівняльна характеристика поліпшувачів різних торгових марок при виробництві хліба в закладах ресторанного господарства / О. С. Турок, Т. А. Сильчук, В. І. Кулініч, В. В. Цирульнікова // Сборник научных трудов SWord. – Выпуск 2. Том 8. – Иваново: МАКАРОВА АД, 2014. – С. 61-64.

3. Хлібопекарські поліпшувачі для виробництва хліба із суміші житнього та пшеничного борошна / В. І. Кулініч, Т. А. Сильчук, В. В. Цирульнікова,
С. Д. Паливода // Хлібопекарська і кондитерська промисловість України. – 2013. – № 12 (109). – С. 8-9.