

# СТРУКТУРНО-МЕХАНИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ТЕСТА С СУХИМ МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТОМ "КОСМОЛ"

В.Ф.Доценко, Т.И.Ищенко, В.И.Дробот

Являясь продуктом повышенной биологической ценности, сухой молочный продукт /СМП/ "Космол" использовался при разработке диетических хлебобулочных изделий. При его введении в рецептуру хлеба наблюдалось изменение структурно-механических свойств теста, что явилось предметом настоящих исследований.

Исследовали влияние "Космола" в количестве 3-9 % к массе муки на реологические свойства теста.

Полученные данные свидетельствуют о том, что СМП повышает водопоглотительную способность теста, уменьшает его разжижение к концу замеса, а также улучшает его эластичность. Вязкость теста повышается как сразу после замеса, так и к концу брожения. Вероятно, наличие в составе "Космола" аскорбиновой кислоты, являющейся окислителем SH-групп молочных белков, положительно влияет на все компоненты белково-протеинового комплекса.

При внесении СМП в тесто физические свойства клейковины улучшаются: снижается ее растяжимость, повышается сопротивление нагрузке сжатия и уменьшается гидратационная способность. Это, очевидно, объясняется особенностью взаимодействия белков "Космола" и муки и дегидратирующим действием лактозы СМП.

Определенную роль в упрочении структуры и повышении консистенции теста, вероятно, также играют комплексы, образуемые "Космолом" с основными компонентами теста.