

14. ВПЛИВ СОЄВОГО ЗБАГАЧУВАЧА НА ПЛАСТИЧНО-В'ЯЗКІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПШЕНИЧНОГО ТІСТА

Л.Г. Дробот, О.О. Гавва

Керівники – асп. Н.П. Яценко, доц. Є.І. Ковалевська

Якість хлібобулочних виробів в значній мірі визначається структурно- механічними властивостями тіста і готової продукції. Збагачуючи хліб різноманітними добавками, можна одержати готову продукцію з бажаними реологічними і фізико-хімічними властивостями.

Кафедрою технології хліба, кондитерських, макаронних виробів, харчоконцентратів і зерна та кафедрою фізичної і колоїдної хімії досліджено вплив соєвого білково-жирового збагачувача (СБЖЗ) на в'язко-пластичні характеристики тіста. Для аналізу використовували пшеничне борошно I сорту, до якого додавали соєвий збагачувач в кількості 5,7 і 10 %. Дослідження проводили на приладі "Реостат – 2". Аналіз повних реологічних кривих в'язкості та течії показали, що добавка СБЖЗ відповідно впливає на в'язкість, еластичні