

# **ВПЛИВ ЖИТНЬО – СОЛОДОВОГО ЕКСТРАКТУ Й ФЕРМЕНТНОГО ПРЕПАРАТУ НОВАМІЛ НА СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ТІСТА**

**Доц. Т.А. Сильчук**

Важливою проблемою хлібопекарської галузі є підвищення смакової якості хлібобулочних виробів водночас з подовженням терміну їх зберігання. З цією метою пропонується використовувати житньо - солодовий екстракт й ферментний препарат Новаміл.

Відомо, що приготування тіста й його переробка супроводжується складними фізико-хімічними, біохімічними, мікробіологічними й механічними процесами, які впливають на його структурно-механічні властивості. Від структурно – механічних властивостей тіста залежать якість хліба, структура його м'якушки, пористість, формостійкість, об'ємний вихід. В зв'язку з цим доцільно було дослідити вплив житньо-солодового екстракту й ферментного препарату Новаміл на структурно-механічні властивості тіста, а саме на зміну його в'язко-пластичних та пружно-еластичних характеристик.

Дослідження в'язко–пластичних властивостей тіста проводили шляхом визначення його ефективної в'язкості та формоутримуючої здатності в процесі бродіння. Пружно-еластичні властивостей тіста досліджували за зміною водопоглинальної здатності тіста з добавками.

Під час проведених досліджень встановили, що при одночасному внесенні в тісто житньо-солодового екстракту й ферментного препарату Новаміл поліпшуються в'язко – пластичні та пружно - еластичні властивості тіста, що обумовлює високі споживчі властивості хліба й дає змогу, при правильно підібраній технології отримувати вироби гарної якості, а найголовніше, тривалого терміну зберігання. На вироби з цими добавками розроблена й затверджена нормативна документація.