

2. ВПЛИВ ГЛЮКОЗНО-ФРУКТОЗНОГО СИРОПУ  
І МАЛЬТОЗНОЇ ПАТОКИ  
НА ДРІЖДЖОВУ МІКРОФЛОРУ ТІСТА

Ю.В. Бондаренко  
В.І. Дробот

Цукор у хлібопекарському виробництві крім того, що надає виробам солодкого смаку та покращує їх харчову цінність, забезпечує живлення дріжджової мікрофлори тіста.

Внесення в тісто замість цукру глюкозно-фруктозного сиропу і мальтозної патоки спонукало провести дослідження по встановленню їх впливу на стан дріжджової мікрофлори тіста.

В результаті досліджень було встановлено, що заміна цукру мальтозною патокою не впливає на підйомну силу дріжджів, сприяє більш інтенсивному накопиченню діоксиду вуглецю в період вистоявання тістових заготовок.

Внесення глюкозно-фруктозного сиропу замість цукру незначно затримує підйомну силу дріжджів та сприяє більш інтенсивному накопиченню діоксиду вуглецю за 120 хв бродіння тіста, що є передумовою його використання при прискорених технологіях виробництва булочних виробів.

В результаті мікроскопування зразків тіста було встановлено, що внесення глюкозно-фруктозного сиропу і мальтозної патоки сприяє збільшенню порівняно, з цукром, загальної кількості та кількості брунькуючих дріжджових клітин.