

ВЛИЯНИЕ НЕКОТОРЫХ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК НА КАЧЕСТВО ЖИДКИХ ЗАКВАСОК

В. И. Дробот, Т. В. Побегай,
Т. И. Ищенко, В. Ф. Доценко

Киев

Одним из основных путей экономии сырьевых пищевых ресурсов в хлебопечении является повышение уровня использования вторичных материалов, особенно при производстве ржано-пшеничных сортов хлеба, поскольку их удельный вес в общем объеме низок. В связи с этим расширение ассортимента ржано-пшеничных сортов и в том числе повышенной пищевой ценности является задачей весьма актуальной и важной.

Исследовали возможность использования полисолодового экстракта "Полисола" (ПС) и семян льна (СЛ) при производстве заварных ржано-пшеничных сортов хлеба. Изучены технологические свойства и химический состав ПС и СЛ, вносимых в целом виде и при различной степени измельчения. Указанное сырье вносили при приготовлении жидких заквасок, использование которых более предпочтительно с точки зрения механизации производства ржано-пшеничных заварных сортов хлеба.

Опыты показали, что внесение ПС снижает эффективную вязкость жидкой закваски, что объясняется сильным дегидратирующим воздействием сахаров ПС, стимулирует активность бродильной микрофлоры, повышает подъемную силу закваски, позволяет быстрее достичь требуемой кислотности.

Семя льна вносили в целом виде и измельченном. Отмечено, что эффективность применения СЛ в измельченном виде значительно выше, поскольку содержащиеся в нем полисахариды, контактируя с водой, образуют коллоидный раствор, повышающий вязкость закваски. Это свойство СЛ может быть положено в основу разработки подовых заварных сортов хлеба, где необходимо хорошая формоудерживающая способность теста.

Анализ готовой продукции с изученными добавками показал, что хлеб с ПС отличается приятным, ярко выраженным ароматом и специфическим кисло-сладким привкусом. Изделия с СЛ имели более высокие упруго-эластичные свойства мякиша, хорошую формоустойчивость подовых сортов.

Отмечено также, что обе добавки замедляют черствение хлеба.