

ВПЛИВ ПРОДУКТІВ ПЕРЕРОБКИ ХЕНОМЕЛЕСУ НА ЯКІСНІ ПОКАЗНИКИ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ З ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА

Горобець О.М., асистент кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

ВНЗ УКС «Полтавський університет економіки і торгівлі», м. Полтава, Україна

Особливе місце в повсякденному житті людей займають вироби з дріжджового тіста: це і звичайні вироби щоденного вжитку, такі, як хліб, булочки, рулети і обрядові та святкові вироби, такі як пасхальні куличі та весільні короваї.

Особливістю технології виробів з дріжджового тіста є тривалий процес бродіння.

Виробники для покращення хлібопекарських властивостей виробів, скорочення термінів виготовлення, збільшення тривалості зберігання активно застосовують штучні поліпшувачі, незважаючи на їх шкідливість для здоров'я людини.

Багато наукових досліджень спрямовані на пошук сировини, яка за своїми природними властивостями дасть можливість прискорити процес виготовлення виробів з дріжджового тіста та збагатити їх біологічно активними речовинами.

Перспективною сировиною в цьому напрямку є хеномелес та продукти його переробки. Хеномелес або японська айва має унікальний хімічний склад: містить значну кількість органічних кислот, фенольних речовин, пектинових речовин, вітамінів, макро- та мікроелементів. Особливо значний вміст вітаміну С в плодах хеномелесу він перевищує вміст в цитрусах в десятки разів. Окрім того плоди мають надзвичайно приємний аромат.

При виробництві борошняних виробів з дріжджового тіста хеномелес використовували у вигляді соку, пюре та порошку з вичавок, отриманих після вилучення соку. Підготовлені рослинні добавки вносили до рецептури борошняного виробу з дріжджового тіста на стадії замішування тіста.

Позитивний ефект використання рослинних добавок спостерігався вже на стадії тістоутворення. Проведені дослідження активної та титрованої кислотності, а також газоутворюючої здатності борошна, підтвердили можливість скорочення терміну бродіння до 2-х годин.

Результати органолептичної оцінки свідчать, що дослідні зразки з додаванням хеномелесу та продуктів його переробки мають кращі органолептичні показники в порівнянні з контролем, зокрема покращився зовнішній вигляд, смак та аромат готових виробів.

Проведено дослідження фізико-хімічних показників готових виробів та встановлено, що в дослідних зразках з продуктами переробки хеномелесу підвищуються показники пористості на 10 %, формостійкості – на 16 % та питомого об'єму – на 17 % в порівнянні з контрольним зразком.

Внесення до рецептури борошняного виробу з дріжджового тіста продуктів переробки хеномелесу дозволяє збільшити термін зберігання готового виробу. Встановлено, що показник крихкості в дослідних зразках знизився на 30% у порівнянні з контрольним зразком. Проведені мікробіологічні дослідження підтверджують безпечність пролонгованого зберігання.

Отже, отримані результати свідчать, що внесення до рецептури дріжджових виробів продуктів переробки хеномелесу дозволить скоротити тривалість тістоутворення і отримати готові вироби з покращеними органолептичними, фізико-хімічними показниками та пролонгованими термінами зберігання.

Науковий керівник - професор, доктор технічних наук
Хомич Г.П.