

Дискусійна платформа «Детермінанти розвитку інноваційних
ресторанних технологій та сервісу»

*Хомич Г.П.,
професор
Горобець О.М.
асистент кафедри технологій
харчових виробництв і
ресторанного господарства
ВНЗ УКС «Полтавський
університет економіки і
торгівлі» м. Полтава, Україна*

**ІНТЕНСИФІКАЦІЯ ПРОЦЕСУ БРОДІННЯ
ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА ПРИ ВИКОРИСТАННЯ ПОРОШКУ З
ХЕНОМЕЛЕСУ**

Темп сучасного життя вимагає від підприємств харчової промисловості інтенсифікації виробництва, розширення асортименту, підвищення якості продукції, що випускається. Все частіше підприємства, для задоволення потреб часу користуються штучними поліпшувачами технологічного процесу, адже вони дешевші та дають 100 % результат. В гонці за прибутком підприємства забувають за безпечність своєї продукції, адже деякі речовини при накопиченні в організмі призводять до суттєвих порушень здоров'я людини. Виходячи з цього актуальним є питання пошуку сировини яка б мала властивості до покращення технологічного процесу та була безпечною.

Найбільшим попитом у населення завжди користувались і користуються борошняні вироби з дріжджового тіста.

Численні дослідження провідних вчених спрямовані на пошук та застосування в технології борошняних виробів нетрадиційної рослинної сировини для підвищення їх біологічної цінності та інтенсифікації технологічного процесу.

Перспективним в цьому відношенні є хеномелес, цінна за своїм хімічним складом рослина, яка достатньо добре культивується на території України, зокрема в Полтавській області. Цінність хеномелесу полягає в тому, що він містить значну кількість пектинових речовин, L-аскорбінової кислоти, органічних кислот (хінна, яблучна), поліненасичених жирних кислот (олеїнова, ленолева), фенольних речовин (процеанідін, рутін, хлорогенова кислота), ароматичних речовин (естрагол).

Як відомо пектинові речовини, які містить хеномелес мають позитивний вплив на процеси, що відбуваються в борошняних виробках з дріжджового тіста під час їх виробництва та зберігання [1, с. 121].

При отриманні соку з хеномелесу залишаються вичавки, які містять в достатній кількості органічні кислоти, пектинові та фенольні речовини.

Вичавки вносили до рецептури борошняних виробів з дріжджового тіста у вигляді порошку.

Проведені дослідження впливу крупності помелу вичавок на якість клейковини борошна встановили оптимальну дисперсність порошку при якій він рівномірно змішується з борошном та покращує якість клейковини, що в результаті дозволяє отримати якісні борошняні вироби з дріжджового тіста, які зберігають форму та мають добру пористість.

Також порошок з хеномелесу позитивно впливає на підйомну силу дріжджів підвищуючи показник на 30% в порівнянні з контролем, що є передумовою для скорочення процесу бродіння тіста.

Підвищення газоутворюючої здатності тіста в зразках з додаванням порошку з хеномелесу на 25-30% в порівнянні з контролем дають змогу скоротити процес тістоутворення до двох годин.

За результатами органолептичної оцінки готових виробів було визначено, що дослідні зразки з додаванням 1,5% порошку з хеномелесу мають кращі органолептичні показники в порівнянні з контролем.

Наявність в порошок пектинових речовин та органічних кислот дає змогу продовжити терміни зберігання виробів з використанням продуктів його переробки, що підтверджують проведені дослідження показника крихкості та мікробіологічні дослідження.

Розробка рецептур дріжджових виробів з використання порошку з хеномелесу дозволить отримати вироби з покращеними органолептичними, фізико-хімічними показниками, пролонгованими термінами зберігання та підвищеної біологічної цінністю.

СПИСОК ДЖЕРЕЛ

1. Лебеденко Т. Є. Ефективність використання пектиновмісної дикорослої сировини у хлібопеченні / Т. Є. Лебеденко, Н. Ю. Соколова, В. О. Кожевнікова, Г. М. Гардаушенко // Наукові праці [Одеської національної академії харчових технологій]. - 2014. - Вип. 46(1). - С. 121-127