

Спосіб виробництва замороженого дріжджового тіста з хеномелесом

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства та стосується технології приготування виробів із дріжджового тіста.

Відомий спосіб виробництва хлібобулочних виробів, що включає приготування тіста за "холодною" технологією, яка характеризується низькими температурами замісу, для того, щоб рецептурні компоненти не встигли перейти до фази активності життєдіяльності дріжджів.

Тісто замішували впродовж 15 хв, ділили на шматки заданої маси, вкладали в поліетиленовий пакет і направляли в морозильну камеру. Заморожували при температурі мінус 16...мінус 18 °С. Зберігали тісто в морозильній камері протягом 3 діб. Розморожували при кімнатній температурі. Після дефростації сформовані зразки ставили на вистоювання в термостат при температурі 33...35 °С, протягом 55...60 хв. Випікали тістові заготовки при температурі 220...230 °С. (Обґрунтування апаратурно-технологічної схеми виробництва хлібобулочних виробів із заморожених напівфабрикатів. І.В. Солоницька, Г.Ф. Пшенишнюк // Харчова наука і технологія. - № 14, 2011. - С. 23-25) Даний спосіб вибраний як прототип.

Прототип і корисна модель, що заявляється, мають такі спільні ознаки:

- 1) приготування тіста за холодною технологією;
- 2) введення рецептурних компонентів;
- 3) формування тістових заготовок;
- 4) заморожування тістових заготовок;
- 5) зберігання заморожених заготовок;
- 6) розморожування тістових заготовок;

7) вистоювання заготовок;

8) випікання виробів.

Однак вироби, випечені із заморожених напівфабрикатів за прототипом, мають не високі фізико-хімічні показники, а саме: формостійкість - 0,44; пористість - 68 %; вологість - 43,5 %; кислотність - 3,4 град.

В основу корисної моделі поставлено задачу розробити спосіб виробництва хлібобулочних виробів, в якому шляхом введення додаткового компонента при приготуванні тіста, покращаться фізико-хімічні показники виробів.

Поставлена задача вирішена способом виробництва хлібобулочних виробів, що передбачає приготування тіста за холодною технологією, введення рецептурних компонентів, формування заготовок, їх заморожування, зберігання заморожених заготовок, розморожування, вистоювання та випікання виробів тим, що, на відміну від прототипу, при приготуванні тіста в нього додають 4,00 % пюре з хеномелесу від маси борошна.

Новим в способі, що заявляється, є введення пюре з хеномелесу при приготуванні тіста за технологією відкладеного випікання.

Завдяки такому технологічному прийому можна отримати за мінімальний час свіжу ароматну випічку в місцях продажу чи споживання. Вироби можуть централізовано закуповуватись і зберігатись, при цьому термін зберігання залежить від типу технології, що застосовується. Вироби, випечені за заявленим способом, матимуть підвищену біологічну цінність за рахунок вмісту в їх складі пюре хеномелесу, яке характеризується високим вмістом органічних кислот, вітамінів, фенольних речовин, а також пектинових речовин.

Приготування виробів за заявленим способом здійснюють наступним чином.

Тісто готують за холодною технологією з додаванням усіх рецептурних компонентів та пюре з хеномелесу. Далі тісто ділять на шматки заданої маси та піддають заморожуванню. Заморожку проводять при температурі мінус 16...мінус 18 °С. Заморожені зразки зберігають в морозильній камері протягом 3-х днів. Наступними етапами є дефростація, вистоювання та випікання.

Розморожування виробів проводять при кімнатній температурі протягом 40-45 хвилин, після чого випікають при температурі 220...230°С до повної готовності.

Приклади приготування хлібобулочного виробу, випеченого за заявленим способом.

Приклад приготування хлібобулочного виробу № 1 Приготували борошняні вироби з дріжджового тіста, як наведено вище. При цьому компоненти брали за відомим рецептурним співвідношенням, додаючи додатково лише 4,00 % пюре з хеномелесу від маси борошна пшеничного.

Тривалість замісу 15 хв. Після замісу тістові заготовки піддавали поділу на шматки для формування зразка і відправляли на заморожування, яке проводилося в морозильній камері при температурі мінус 16 °С. Заморожені тістові заготовки зберігали протягом 3-х днів. Наступною стадією була дефростація, яку проводили при кімнатній температурі протягом 45 хвилин. Далі заготовки піддавали вистоюванню в термостаті протягом 60 хв при температурі 35 °С і випіканню до повної готовності при температурі 200-220°С протягом 15 хв. Фізико-хімічні показники наведені в таблиці.

Приклади 2 і 3 ілюструють приготування хлібобулочних виробів аналогічно прикладу 1, але при різних масових частках пюре з хеномелесу - 2,00 % та 6,00 %. За органолептичними показниками найкращим виявився приклад 1, так як приклад 2 (2,00 %) мав погану формостійкість, низьку пористість, а приклад 3 (6,00 %) відрізнявся дуже кислим смаком. Результати фізико-хімічних показників наведені в таблиці.

Запропонований спосіб виробництва дозволяє готувати хлібобулочні вироби з покращеними фізико-хімічними показниками.

Готові хлібобулочні вироби мають не тільки гарний смак та аромат, відповідну текстуру та хрустку скоринку, але й характеризуються підвищеною біологічною цінністю.

Таблиця

Фізико-хімічні показники якості готових виробів

Кількість пюре з хеномелесу, %	Показники			
	формостійкість	пористість, %	вологість %	кислотність, град
2,00	0,48	75,00	41,80	3,50
4,00	0,50	76,00	40,80	3,50
6,00	0,50	75,00	40,20	3,50

РЕФЕРАТ

Спосіб виробництва замороженого дріжджового тіста з хеномелесом

Корисна модель відноситься до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства та стосується технології приготування виробів із дріжджового тіста.

Спосіб виробництва хлібобулочних виробів передбачає приготування тіста за холодною технологією, введення рецептурних компонентів, формування заготовок та їх заморожування, зберігання заморожених заготовок, розморожування, вистоювання і випікання виробів, але при приготуванні тіста в нього додатково додають пюре з хеномелесу.

Запропонований спосіб виробництва замороженого дріжджового тіста дозволяє готувати хлібобулочні вироби з покращеними фізико-хімічними показниками за рахунок використання пюре з хеномелесу.

ФОРМУЛА КОРИСНОЇ МОДЕЛІ

Спосіб виробництва хлібобулочних виробів, що передбачає приготування тіста за холодною технологією, введення рецептурних компонентів, формування заготовок, їх заморожування, зберігання заморожених заготовок, розморожування, вистоювання і випікання виробів, який **відрізняється** тим, що при приготуванні тіста в нього додатково додають пюре з хеномелесу у кількості 4,00 % від маси пшеничного борошна.