

**ОРГАНОЛЕПТИЧНЕ ОЦІНЮВАННЯ ЯКОСТІ ХЛІБА
ПШЕНИЧНОГО, ЗБАГАЧЕНОГО КУЛЬТУРОЮ
*MEDUSOMYCES GISEVI***

О.В. Звягінцева, канд. біол. наук, доц.
Є.Р. Франчук, здобувач вищої освіти
Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків, Україна

Останніми роками все більше споживачів обирають функціональні продукти харчування, що збагачені різними біологічно активними речовинами. І оскільки хліб – один з найважливіших продуктів харчування, то метою роботи стало вдосконалення рецептури приготування пшеничного хліба з додаванням культуральної рідини гриба *Medusomyces gisevi* (настій чайного гриба) та оцінка його органолептичних показників якості.

Була проведена випічка пшеничного хліба в хлібопічці за стандартною рецептурою без додавання біологічно активної добавки (контрольний зразок) та з додаванням культуральної рідини гриба *Medusomyces gisevi* в кількості 10%, 20% та 30% до маси муки (досліджувальні зразки). При цьому кількість внесених хлібопекарських дріжджів зменшували на 10%, 20% і 30% відповідно.

Слід зазначити, що внесення культуральної рідини гриба *Medusomyces gisevi*, прискорило процес бродіння тіста при зменшенні кількості дріжджів, можливо за рахунок біологічно активних речовин, що вплинули на бродильні властивості дріжджів.

Оцінювання органолептичних показників зразків хліба проводили згідно з ДСТУ-П 8536:2015. Забарвлення скоринки оцінювали за ступенем її інтенсивності. При оцінці кольору і рівномірності забарвлення м'якушу зразок розрізали на дві рівні частини. Пористість м'якушу встановлювали оглядом поверхні м'якушу. При характеристиці пористості м'якушу звертали увагу на величину пір, рівномірність розподілу пір на всьому зрізі м'якушу виробу і товщину стінок пір. Еластичність м'якушу визначали легким натисканням на поверхню м'якушу до його ущільнення і після припинення натискання спостерігали, наскільки швидко і повно м'якуш набуває первісний стан. Запах визначали шляхом глибокого вдихання повітря з великої поверхні спочатку цілого, а потім відразу ж розрізаного виробу. При визначенні смаку, пробу (м'якуш і скоринку) розжовували і відзначали наявність сторонніх присмаків і запахів. Результати визначення органолептичних показників якості зразків

хліба подано в таблиці.

Таблиця

Органолептичні показники якості досліджуваного хлібу

Найменування показника	Значення показника при різних дозуваннях культуральної рідини гриба <i>Medusomyces gisevi</i>			
	контроль	10 %	20 %	30 %
Форма	Правильна (відповідає формі випікання) з опуклою верхньою скоринкою	Правильна з помітно опуклою верхньою скоринкою		
Поверхня	Гладка без тріщин і підривів	Гладка без великих тріщин і підривів		
Колір скоринки	Світло-жовта	Золотисто-жовта	Золотисто-жовта	Темно-жовта
Стан м'якушу	М'який, ніжний, еластичний, без непромісу	Дуже м'який, ніжний, еластичний, без слідів непромісу		
Пористість	Добре розвинена і рівномірна, пори дрібні і тонкостінні	Досить розвинена і досить рівномірна, пори дрібні і середні, тонкостінні		Пори великі товстостінні
Смак і запах	Характерний для даного виду виробів	Виражений запах пшеничного хліба, без стороннього присмаку і запаху		Запах пшеничного хліба з кислуватим присмаком

Як видно з таблиці, оптимальна кількість внесення культуральної рідини гриба *Medusomyces gisevi* – 10–20%.

Таким чином показано, що культуральна рідина, по-перше, підвищує бродильну активність дріжджів та скорочує тривалість бродіння тіста. По-друге, підвищує еластичність м'якушу. І по-третє, слід зазначити, що додавання культуральної рідини збільшило термін зберігання хліба, можливо, за рахунок вмісту органічних кислот в культурі чайного гриба, що і збільшує мікробіологічну стійкість хлібу.