

БОРОШНЯНІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ ЗЕРНОВИХ СУМІШЕЙ

Іванова Г.С., асп., Чернієнко О.В., магістр

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Макарова О.В.**

Одеська національна академія харчових технологій

Борошняні кондитерські вироби (БКВ) представлені на сучасному ринку різноманітною продукцією, але, враховуючи світові проблеми сучасного стану здоров'я населення, все частіше стає питання необхідності розширення асортименту продукції здорового харчування. Багато досліджень направлено на вдосконалення рецептурного складу існуючих БКВ, надання їм певних споживчих, функціональних, оздоровчих або профілактичних властивостей.

Не останнє місце серед продукції даної групи займають галети, при виробництві яких передбачається використання біологічних розпушувачів – дріжджів, та двохстадійний спосіб тістоведення – опара, тісто. Крім цього, відмінною особливістю галет, у порівнянні з іншими БКВ, є їх відносно низька калорійність внаслідок невеликої кількості жирової складової у рецептурах.

Метою представленої роботи було встановлення доцільності виробництва галет на основі зернових сумішей, використання яких дозволить підвищити харчову цінність виробів у порівнянні з галетами з сортового борошна. В якості борошняної сировини використовували суміш з диспергованого попередньо замоченого цілого зерна пшениці та побічних продуктів переробки круп'яного виробництва (борошно з крихти пшеничних, вівсяних та житніх пластівців). При проведенні досліджень визначали вплив зернових сумішей на структурно-механічні, фізико-хімічні властивості напівфабрикатів та органолептичні показники готових виробів при співвідношенні компонентів сумішей (борошна з пластівців та замоченого зерна) 25:75, 50:50, 75:25 та 100%.

Встановлено, що збільшення масової частки борошна з пластівців у сумішах до 50% призводить до інтенсифікації кислотонакопичення, газоутворюючої здатності тіста та, як наслідок, підвищення намочуваності та зниження твердості галет завдяки більш розрихленій і пластичній структурі. Подальше збільшення масової частки борошна з пластівців у сумішах супроводжується надмірним підвищенням їх водопоглинальної здатності, в'язкості тіста та погіршенням органолептичних і фізико-хімічних показників якості галет. Таким чином, при формуванні зернових сумішей з досліджуваних компонентів для виробництва галет найбільш раціональним є співвідношення 50:50.