

## ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА З ДИСКРЕТНИМ ВИКОРИСТАННЯМ ЖИТНІХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ

**Ковпак Ю.С., гр. М-702**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Пшенишнюк Г.Ф.**  
Одеська національна академія харчових технологій

Хлібобулочні вироби, виготовлені з використанням житнього борошна, займають важливе місце в харчуванні людини. Житнє борошно в порівнянні з пшеничним сортовим борошном має підвищену харчову цінність завдяки вмісту великої кількості незамінних амінокислот, життєво важливих вітамінів групи В, РР і А. Хліб з житнього борошна менш калорійний, оскільки містить менше крохмалю і більше харчових волокон, а також має неповторний смак і аромат, який формується в результаті застосування спеціальних технологій приготування тіста.

Однак ряд технологічних особливостей приготування тіста на основі житнього борошна не дозволяє повною мірою розкрити всі можливості цього продукту в умовах підприємств малої потужності.

Метою нашої роботи є виготовлення житньо-пшеничного хліба з використанням біологічних заквасок спонтанного бродіння.

В ході виведення закваски відновлення проводили при досягненні необхідної кислотності, використовуючи прийняте співвідношення борошна та води.

Нами були проведені дослідження по впливу вмісту борошна в заквасці та її вологості на кислотонакопичення та підйомну силу заквасок спонтанного бродіння. Для порівняння були вибрані закваски вологістю 49% та 70%, вміст борошна – 25, 33 та 40%.

На отриманих заквасках проводили пробні лабораторні випічки та оцінювали якість готових виробів за органолептичними та фізико-хімічними показниками.

Дослідження показали, що найкращі якісні показники має закваска вологістю 49% з вмістом борошна 40%. Ці показники стабілізувалися на п'яту добу при температурі бродіння 25<sup>0</sup> С.

Хліб, отриманий на даній заквасці, мав виражений смак та аромат, а по фізико-хімічним показникам відповідав нормативним вимогам.