

ВПЛИВ ПОРОШКУ ТОПІНАМБУРА НА ВЛАСТИВОСТІ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ ГАЛЕТ

Хвостенко К.В., асп., Громова А.В., магістр
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Іоргачова К.Г.**
Одеська національна академія харчових технологій

Останнім часом помітно зростає зацікавленість серед населення щодо продуктів харчування з поліпшеними функціональними характеристиками, а саме зі зменшеним вмістом цукрів, невисокою енергоємністю, збагачених корисними нутрієнтами.

Тому метою нашої роботи була розробка галет зі зменшеною цукроємністю. Для досягнення цього 25%, 50%, 75%, 100% цукру, передбачену уніфікованою рецептурою галет „Похід”, замінювали на порошок топінамбура. Вуглеводну складову вносили двома способами - всю кількість вносили в опару; рівні частини вносили в опару та тісто. Проведені дослідження впливу порошку топінамбура на фізико-хімічні показники якості напівфабрикатів галет показали, що збільшення масової частки порошку топінамбура у рецептурі призводить до інтенсифікації процесів бродіння та кислотонакопичення опари. Це може бути пояснено тим, що порошок топінамбура містить більшу кількість цукрів, доступних для зброджування дріжджами. В ході досліджень виявлено, що порошок топінамбура позитивно впливає і на структурно-механічні властивості тіста. А саме, було встановлено, що внесення порошку топінамбура призводить до зростання показників граничної напруги зсуву галетного тіста порівняно з контрольним зразком. У напівфабрикатах з внесенням вуглеводної складової у кількості 50% в опару та 50% у тісто спостерігалось зменшення адгезійної міцності у 2 рази порівняно з контрольним зразком. Це, ймовірно, можна пояснити здатністю основної складової порошку топінамбура – інуліна, адсорбувати воду та ущільнювати тісто, що у свою чергу дозволить збільшити вихід готових виробів.

Таким чином, порошок топінамбура є перспективним інгредієнтом в рецептурах галет за рахунок великого вмісту інуліну. З технологічної точки зору внесення порошку топінамбура сприяє скороченню тривалості приготування опари, а також підвищенню виходу готових виробів та більш ефективного використання технологічного обладнання.