

ВИКОРИСТАННЯ БІЛКОВОЇ ДОБАВКИ З ФЕРМЕНТОВАНОЇ КОЛАГЕНОВМІСНОЇ СИРОВИНИ У ВИРОБНИЦТВІ ЛИСТКОВОГО ТІСТА

Салтикова Д.А., гр. ТМ-77

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Горбань В.Г.**,
ст. викл. **Чернова Л.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Значення якості пшеничного борошна у виробництві напівфабрикату листкового тіста та виробів з нього дуже велике. Фізико-механічні властивості тіста, його консистенція, структура готового виробу і його вихід залежать головним чином від кількості і якості клейковини. В процесах виробництва листкового тіста в підприємствах ресторанного господарства рекомендовано використовувати борошно вищого ґатунку з вмістом клітковини у відповідності до стандарту не менше 30%.

З практики підприємства «Сіверська сласть – продукт» відомо, що отримуване ним пшеничне борошно вищого ґатунку має значні коливання в якості. Воно характеризується низьким вмістом (24...27%) клейковини з довгою розтяжністю (більше 20 см). Вироби з такого борошна мають низькі органолептичні та структурно-механічні показники.

Метою досліджень, представлених в роботі став вибір покращувачів для регулювання фізичних властивостей напівфабрикату листкового тіста і підвищення якості продукції з нього.

При виборі покращувачів враховували не тільки фактор технологічної доцільності, але й безпечність для здоров'я людини. В роботі використано стандартні методи досліджень.

З метою підвищення якості борошна до рівня нормативних вимог було застосовано білкову добавку з ферментованої вторинної колагеномісної сировини, розроблену на кафедрі гігієни харчування та мікробіології, яка в білкових системах проявляє структуроутворюючі та емульгуючі властивості і одночасно збагачує продукт розчинним колагеном та амінокислотами пролін і оксипролін.

Встановлено, що під впливом білкової добавки підвищується якість клейковини в борошні та зменшується її розтяжність. Листкові вироби, виготовлені з покращеного борошна мали задовільний об'єм та крихкість. За результатами досліджень рекомендовано вносити білкову добавку у кількості 2...5% до маси борошна з урахуванням якості конкретної його партії.