

ЗАКОНОМІРНОСТІ ВПЛИВУ ДОБАВКИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ НА КЛЕЙКОВИННИЙ КОМПЛЕКС ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА

Назарова А.М., гр. ТТ-37

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,
асист. **Чуйко М.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На ринку продуктів харчування широким попитом користуються високоякісні та недорогі продукти повсякденного попиту, до яких відносяться різноманітні борошняні вироби. Розширення асортименту борошняної продукції, збагаченої біологічно активними речовинами, можливе завдяки використанню добавок натурального походження.

Нами запропоновано використання у борошняних виробках напівфабрикату кісткового харчового (НКХ), який являє собою пастоподібний або порошкоподібний продукт переробки харчової кістки із нейтральним смаком і концентрованим м'ясним запахом. НКХ містить значну кількість сполук кальцію, що дозволить збагатити вироби дефіцитним мінеральним компонентом.

Як відомо, технологічні властивості тіста багато в чому визначаються властивостями клейковини. До кількості та якості клейковини пред'являються різні вимоги в залежності від виду тіста.

Відомо, що на клейковинний комплекс борошна можуть впливати добавки, що вносяться в нього. Деякі добавки укріплюють, а деякі розслабляють тісто та клейковину. У зв'язку з цим необхідно було дослідити вплив НКХ на реологічні властивості та вихід клейковини.

Дослідження властивостей клейковини пшеничного борошна проводили в тісті з введенням НКХ у кількості 2...5% до маси борошна. В якості контролю використовували зразки тіста з борошна пшеничного без добавок НКХ. Кількість і якість клейковини досліджуваних зразків визначали стандартним методом.

Результати досліджень показали, що додавання до борошна НКХ не приводить до зміни виходу клейковини та її якості. Це можна пояснити тим, що білок у складі НКХ знаходиться в денатурованому стані у вигляді глютину, який не може взаємодіяти з білками клейковини.

Таким чином, додавання НКХ у тісто не буде знижувати кількість клейковини пшеничного борошна, а також погіршувати її якість. Це дає перспективи без обмежень використовувати НКХ у виробництві борошняної продукції.