

НОВИЙ ТІСТОВИЙ НАПІВФАБРИКАТ ІЗ ОВОЧЕВОЮ ПЛАЗМОЮ

Соколова Є.Б., гр. ТК-18, Рибцева А.А., гр. ТТ-28

Наукові керівники: асп. **Балим В.Ю.**,

канд. техн. наук, доц. **Одарченко Д.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Хліб та хлібобулочні вироби – є найважливішими продуктами щоденного харчування населення країни, але у цій галузі існує ряд проблем. Важливою проблемою виробництва хлібобулочних виробів є старіння клейстеру, що зменшує строк зберігання таких виробів до 72 годин. У зв'язку з цим раціональним рішенням даної задачі є виробництво заморожених тістових напівфабрикатів. На сьогоднішній день асортимент таких виробів невеликий тому необхідно розробити нові підходи до його розширення та покращення якості готових виробів із заморожених тістових напівфабрикатів.

Виходячи з того, що розморожені тістові напівфабрикати характеризуються слабкими органолептичними показниками, а саме смаком та ароматом, в якості добавок необхідно використовувати таку натуральну сировину, яка б відрізнялась великим вмістом ароматичних та смакових речовин. Попередніми дослідженнями було виявлено позитивний вплив чотирьохразового заморожування-центрифугування на плазму овочів, таких як перець та томат. Отже було вирішено корегувати органолептичні показники нового тістового напівфабрикату заміни певної частини води, що входить до рецептури, плазмою овочів в різних концентраціях (1:2; 1:5; 1:10).

Суть розробки та виробництва нового напівфабрикату полягала у тому, що варіюванням співвідношення овочевої плазми та води досягалися необхідні органолептичні показники. У ході дослідження було встановлено, що зразки зі співвідношенням 1:5 та 1:10 не мали суттєвих відмінностей у порівнянні з контролем, а зразок з більшою концентрацією значно покращував смакові та ароматичні властивості виробу: аромат набував більшої яскравості та мав виражений смак. При чому помічено, що зразки з плазмою перцю відрізнялися більш вираженим та властивим сировині смаком та запахом ніж зразки з томатною плазмою.

Отже, в результаті експерименту було відмічено, що введення овочевої плазми до рецептури тістових напівфабрикатів дозволяє покращити органолептичні показники та розширити асортимент випускаємих напівфабрикатів із дріжджового тіста.