

ВИКОРИСТАННЯ ПОКРАЩУВАЧІВ БОРОШНА В ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБІВ ІЗ ПРІСНОГО ТІСТА

Коренева І.М., гр.ТХ-28М

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Юрченко С.Л.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сучасному ринку харчових продуктів досить великий сегмент займають вироби з прісного тіста (пельмені, вареники), які є невід'ємною частиною української національної кухні і мають велике значення у харчуванні.

Аналіз рецептурного складу борошняних страв свідчить, що основним рецептурним компонентом є борошно пшеничне, вміст якого у складі страви може становити до 70%.

Численні літературні джерела свідчать, що в останні роки, борошно, яке є на українському ринку, характеризується низькими технологічними властивостями. Якщо порівняти, наприклад, показник вмісту клейковини, то з початку минулого століття донині він зменшився із 30...42% до 24...28%.

З урахуванням ситуації, яка склалася, на сьогоднішній день набуває все більшої популярності використання харчових добавок з метою покращення якості продукції; інтенсифікації технологічного процесу виробництва; поліпшення структурно-механічних властивостей тіста та подовження строків зберігання виробів.

З цією метою, нами було запропоновано використання покращувача для тіста «Айсмікс» і визначення його впливу на якість виробів з прісного тіста. Покращувач «Айсмікс» являє собою порошок з кремовим відтінком, без смаку та запаху. До його складу входять фосфати, емульгатори, комбінації ферментів, сахароза, пшеничне борошно.

Результати проведених аналітичних та експериментальних досліджень свідчать про те, що використання покращувача «Айсмікс» у співвідношенні 0,5...1% до маси борошна позитивно впливає на якість як тістової заготовки, так і готових виробів. Крім покращення показників клейковини підвищується пластичність тіста, що дозволяє регулювати наповнюваність виробів.

Проведені органолептичні дослідження показали, що консистенція виробів з покращувачем «Айсмікс» більш ніжніша, порівняно з аналогом. Колір характеризується жовтуватим відтінком, краї тістової оболонки щільно склеєні і вироби не розварені.