

ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ СИРОВИНИ ДЛЯ ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА ДРІЖДЖОВОГО ТІСТА ГЕРОДІЄТИЧНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Ель-Та`алу З.А., гр. МТХ-12

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Свідло К.В.
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Постійне використання геродієтичних продуктів харчування може зменшити кількість аліментарних захворювань серед людей похилого віку, а також буде сприяти зниженню ризику передчасного патологічного старіння, що є одним з факторів досягнення людиною її межі біологічного віку (90-100 років). Тому розробка продуктів геродієтичного харчування заданого хімічного складу та направленої дії, є дуже важливою складовою технології функціональних продуктів харчування в сучасних умовах. Об'єктом даного дослідження є технологія дріжджового тіста, для проектування та конструювання страв та виробів з дріжджового тіста геродієтичного призначення. Використання сухого молока та сироватки в технології дріжджового тіста геродієтичного призначення (ГДП), дозволить підвищити вміст повноцінних білків, який відповідає формулі продукції ГДП та сприяє правильному функціонуванню організму людей похилого та старечого віку.

Були проведені дослідження для обґрунтування раціонального вмісту сухого молока та сироватки у рецептурі дріжджового тіста, вивчена кількісні та якісні показники сирої клейковини тіста, замішеного на воді та сироватці. Встановлено, що кількісна та якісна характеристики тіста значно покращується завдяки сумісному внесенню сухого молока та сироватки. При використанні сироватки збільшується вміст сирої клейковини та покращується її якість. При концентрації сухого молока від 5 до 25% від маси борошна в рецептурі цей ефект спостерігається максимально. Дослідження швидкості підйому тіста залежно від концентрації добавок показали, при використанні сухих дріжджів «Саф-момент» швидкість підйому тіста значно прискорюється порівняно з пресованими дріжджами.

Таким чином, у ході досліджень було встановлено, що раціональним є сумісне використання сухого молока та молочної сироватки. Введення цих інгредієнтів покращує властивості основної сировини, а саме, кількісні та якісні показники сирої клейковини тіста, прискорюють швидкість підняття тіста та знижують осмочувливість дріжджів.