

ПРОБЛЕМИ ЗБЕРЕЖЕННЯ СВІЖОСТІ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ЗАМОРОЖЕНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Іваненко В.О., гр. ТХП-52

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Солоницька І.В.**
Одеська національна академія харчових технологій

Велике розповсюдження технології низькотемпературної обробки тістових напівфабрикатів обумовлено тим, що вона дозволяє:

- оперативно реагувати на потреби ринку в забезпеченні населення свіжими виробами в широкому асортименті;
- зменшити витрати на транспортування готової продукції;
- централізовано контролювати якість і безпечність хлібобулочних виробів на стадії приготування напівфабрикатів;
- значно розширити в місцях реалізації порівняно недорогі міні-пекарні з неповним набором обладнання.

Ми займалися розробкою виробів з додаванням пектину, патоки та соняшникового лецитину, використовувалися різні методи тістоприготування. Проведений аналіз технологічних властивостей пектину, патоки та соняшникового лецитину показав, що даний вид добавок доцільно використовувати при виробництві заморожених напівфабрикатів.

В ході наукової роботи нами було встановлено вплив вищенаведених добавок на якісні характеристики заморожених напівфабрикатів та свіжість хліба через певний проміжок часу. Вивчено вплив добавок в кількості 5, 10, 15% до маси борошна. Згідно з результатами досліджень, були науково обґрунтовані технологічні параметри, кількісний і якісний склад сировини, вміст добавок для подовження строку зберігання хліба із заморожених напівфабрикатів.

Одним з важливих питань при розробці технології приготування хліба з використанням низькотемпературної обробки напівфабрикатів являється встановлення оптимальної температури заморожування. У зв'язку з чим було вивчено вплив різних температур на якість готових виробів.

На основі наших досліджень ми рекомендуємо при виробництві таких виробів використовувати в якості добавок пектин, патоку та соняшниковий лецитин, так як ці компоненти дозволяють покращити якісні показники тіста та подовжити свіжість хліба. Також нами рекомендовано використання технології низькотемпературного заморожування, що дозволяє населенню завжди мати свіжовипечені вироби.