

ВИВЧЕННЯ СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ТЕХНОЛОГІЇ ВІДКЛАДЕНОГО ВИПІКАННЯ

Савкова Є.В., гр. ТХП-53

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

Хлібобулочні вироби в Україні виробляються в основному на хлібопекарних підприємствах великої та середньої потужності. Пріоритетною метою є випікання хліба в Україні якнайближче до споживача – в магазинах, кафе, ресторанах і різноманітних точках швидкого харчування із напіввипечених напівфабрикатів. Тому випікаються чи допікались в місцях кінцевої реалізації. Основними перевагами такого продукту є його хрустка скоринка, еластична м'якушка «стильний» підрив по місцю надрізу, смак і аромат свіжовипеченого хліба.

Технологія часткового випікання в порівнянні із традиційною має наступні обмеження. Вона близька до традиційного випікання, але все-таки має деякі відмінності: наприклад, необхідне використання пшеничного борошна тільки високої якості, з підвищеним вмістом сирової клейковини. Для замісу використовується менша кількість води; тісто повинно бути більш міцним для кращого зберігання структури частково випеченого хліба.

Нами були проведені дослідження впливу способу приготування тіста на структурно-механічні властивості готового виробу. Тісто готували трьома способами: за холодною технологією, з використанням молочної сироватки і з застоюванням сушених дріжджів. Зразки хліба випікались до 70% готовності і довипікались через 24 години.

З отриманих даних видно, що зразки хліба значно відрізняються структурно-механічними властивостями.

Аналізуючи всі дані та показники, можна зробити висновок, що хліб, виготовлений за технологією відкладеного випікання із застоюванням молочної сироватки є найбільш доцільним. Даний зразок виявив найкращі структурно-механічні показники, такі як об'єм, формостійкість, пористість, гранична напруга зсуву, у порівнянні з іншими зразками.

Технологія часткового випікання має ряд переваг у порівнянні з виготовленням заморожених тістових напівфабрикатів.