

ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА З БЕЗАМІЛОЗНОЇ ПШЕНИЦІ В ТЕХНОЛОГІЇ КЕКСІВ НА ДРІЖДЖАХ

Хвостенко К.В., асп., Мирчевська К.Г., гр. ТХП-53
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Юргачова К.Г.**
Одеська національна академія харчових технологій

До одного з факторів, що визначає якість борошняних виробів і зміни їх характеристик в процесі зберігання є стан крохмальної фракції і співвідношення її складових. Селекціонерами Одеси виведено новий вид пшениці ваксі зі специфічними властивостями крохмалю, що складається тільки з амілопектину.

Проведений аналіз технологічних властивостей борошна пшениці ваксі (БПВ) показав, що завдяки його високій газоутворювальній здатності, даний вид борошна доцільно використовувати при виробництві борошняних виробів, пориста структура яких забезпечується розпушенням у результаті бродіння напівфабрикатів.

В ході наукової роботи нами було встановлено вплив БПВ на якісні характеристики дріжджового тіста для кексів. При проведенні досліджень в рецептурі кексу «Здоров`я» проводили заміну 25, 50, 75 і 100 % традиційного борошна на борошно з безамілозної пшениці. Контрольний зразок готували з хлібопекарського борошна.

Експериментальні дані свідчать, що збільшення масової частки БПВ при виготовленні кексів призводить до зниження адгезійних властивостей напівфабрикатів та ущільнення структури отриманого після замісу тіста. Так, у порівнянні з контролем густина напівфабрикату з 50 % безамілозного борошна зросла на 1,5 %, а при повній заміні хлібопекарського борошна даний показник підвищився на 3,1 %. Ймовірно, дана тенденція пояснюється збільшеною волоутримаючою здатністю БПВ. Вивчення впливу борошна з безамілозної пшениці на граничну напругу зсуву кексового тіста показало, що заміна 50 % хлібопекарського борошна БПВ призводить до підвищення міцності на 26 кПа, а гранична напруга зсуву тіста з безамілозного борошна зростає у порівнянні з контролем на 42 кПа.

Таким чином, використання борошна з безамілозної пшениці при виробництві кексів на дріжджах дозволить регулювати структурно-механічні та поверхневі властивості тіста, що забезпечить більш ефективну роботу технологічного обладнання.