

## ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ БОРОШНА З М'ЯКОЗЕРНОЇ ПШЕНИЦІ

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

Ринок борошняних кондитерських виробів (БКВ) в нашій країні дуже насичений та здатен задовольнити будь-які уподобання споживача. В залежності від виду БКВ різняться між собою складом рецептури, технологією приготування, структурно-механічними властивостями тіста та текстурою. Але при цьому якість борошна, як основної сировини, оцінюється за загальними критеріями згідно з існуючим стандартом в незалежності від виду продукції, для якого дана борошняна сировина використовується.

Селекціонерами Одеси протягом останніх років розроблено низку нових сортів зернових культур зі специфічними характеристиками для отримання з них борошна цільового призначення. До останніх досягнень науковців відноситься виведення нового національного сорту-стандарту екстра-м'якозерної пшениці Оксана.

Для підтвердження доцільності використання борошна з м'якозерної пшениці (БМП) у технологіях БКВ нами було проведено дослідження його технологічних властивостей, а саме водопоглинальної здатності (ВПЗ), визначення вмісту клейковини та її якісних характеристик – розтяжності, пружності, гідратаційної здатності.

Встановлено, що, у порівнянні з хлібопекарським, ВПЗ борошна цільового призначення знизилась на 1,4 %, що, ймовірно, пов'язано з меншим вмістом в ньому пошкоджених зерен крохмалю. Вміст сирої клейковини борошна спеціального призначення у порівнянні з хлібопекарським зменшився на 6,8 %. Аналіз якісних характеристик клейковини показав, що за показниками пружності та розтяжності БМП характеризується як борошно зі слабкою клейковиною. Колір клейковини БМП жовтіший ніж у хлібопекарського борошна, що, ймовірно, позначиться й на кольорі напівфабрикатів та готових виробів.

Отримані дані свідчать, що БМП є перспективною сировиною при виробництві борошняних кондитерських виробів, для виготовлення яких бажано використовувати борошно зі слабкою за якістю клейковиною. Використання борошна цільового призначення сприятиме стабілізації якості готових виробів та оптимізації технологічного процесу.