

УПРОВАДЖЕННЯ ВИРОБІВ ІЗ ЖИТНЬОГО БОРОШНА В МІНІ-ВИРОБНИЦТВО

Кулініч В.І., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Сильчук Т.А.**

Національний університет харчових технологій

Сучасні підходи до організації виробництва продуктів харчування вимагають від виробника максимальної продуктивності при мінімальних матеріально-технічних затратах. Через це багато трудомістких часозатратних технологій видозмінюється, адаптуючись до вимог сьогодення. Так з'явилися міні-виробництва, направлені на виготовлення продукції, традиційно притаманної великим підприємствам. Їх перевагою є компактність, придатність до маневреності. Але перед таким виробництвом постає питання адаптації, перенаправлення технологічних особливостей до скорочення часу технологічних операцій, іншої потужності устаткування. Технології, що не придатні до видозмінення, поступово стають другорядними, спричиняючи зменшення або відсутність продукції на ринку.

Такою технологією є виробництво житніх та житньо-пшеничних хлібних виробів. Це пов'язано з особливостями білково-протеїнажного та вуглеводо-амілазного комплексів житнього борошна. Для нівелювання надмірної активності амілаз та зниження впливу ферментів традиційно використовуються закваски, що за тривалого бродіння забезпечують формування належних структурно-механічних властивостей тіста. Але використання заквасок вимагає суворого дотримання режимів зберігання та розведення при цілодобовому виробництві для забезпечення придатності рецептурного складового до використання. Це призводить до необхідності пошуку альтернатив, основною з яких є використання поліпшувачів та підкислювачів. Зазначимо, що більшість з них є закордонними, що є причиною подороження кінцевого продукту. Тому важливо створити продукт, який би забезпечував зменшення витрат час на виробництво.

На кафедрі молекулярної і авангардної гастрономії НУХТ розроблено полікомпонентні суміші підкислювачів на основі ферментних препаратів, які містять глюкооксидазу, пентозаназу, ксилазу та геміцелюлазу, органічних кислот, гуарової камеді, сухої молочної сироватки та солоду. Отримані суміші забезпечують не лише скорочення тривалості виробничого процесу у 2,5...3 рази, але і мають позитивний вплив на структурно-механічні властивості хлібних виробів. Це дозволяє стверджувати про можливість впровадження виробів з житнім борошном у міні-виробництва та ресторанне господарство, як повноцінний асортиментний представник хлібобулочних виробів.