

БУЛОЧКА НА ОСНОВІ ЗЕРНОВИХ СУМІШЕЙ

Іванова Г.С., канд. техн. наук, асист., Гоппов А.К., гр. ТХПм-53
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Макарова О.В.**
Одеська національна академія харчових технологій

Використання сумішей з продуктів переробки зернових та круп'яних культур з різноманітною попередньою обробкою, цілого зерна при виробництві хлібобулочних виробів сприяє впровадженню безвідходних технологій і комплексній переробці сільськогосподарської сировини, отриманню виробів з підвищеною харчовою цінністю та розширенню асортименту продукції функціональної спрямованості.

Метою наших досліджень було визначення впливу складу зернових сумішей на хід технологічного процесу і показники якості здобних виробів. При проведенні досліджень співвідношення компонентів зернових сумішей – диспергированого замоченого цілого зерна пшениці та борошна з крихти пшоняних пластівців (БКПП), які є побічним продуктом при приготуванні пшоняних пластівців, складало 25:75, 50:50, 75:25. Контрольний разок готували з диспергованої зернової маси (ДЗМ). При виробництві булочки на зерновій основі використовували безопарний спосіб тістоприготування на молочній сироватці.

Аналіз отриманих даних показав, що внесення до 50% борошна з крихти пшоняних пластівців в рецептуру зернової булочки сприяє покращенню газоутворювальної здатності й інтенсифікації кислотонакопичення у тісті, завдяки чому готові вироби характеризувалися більш розпушеною структурою і підвищеним, порівняно з контролем, питомим об'ємом. Так, пористість підвищилась на 18...10%, питомий об'єм – на 2...3%, покращилась формостійкість виробів. Дані зразки характеризувались більш інтенсивним забарвленням скоринки, жовтуватим кольором м'якушки, яскраво вираженим ароматом і смаком. Збільшення масової частки БКПП в зерновій суміші призводить до погіршення як органолептичних, так і фізико-хімічних показників якості. Це обумовлено високою водопоглинальною здатністю БКПП, що призводить до зменшення рідкої фази в тісті і, як наслідок, зниження активності дріжджових клітин. Найбільш раціональним співвідношенням в сумішах ДЗМ і БКПП є 75:25.

Таки чином, використання сумішей при виробництві зернових здобних виробів, крім розширення асортименту хлібобулочної продукції функціонального призначення, дозволить поліпшити її споживчі властивості.