

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО ХЛІБА

Нурсєва А.В., гр. МТХ-14, Алексєнко В.О., асист.
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Жуков Є.В.**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Ферментний препарат трансглютаміназа (ТГ) бере участь в утворенні ковалентних зв'язків з вільними аміногрупами лізину і γ -карбоксамідними групами глютаміну, стійкими до протеолізу. ТГ здатна зв'язувати протеїни різного походження – тваринні білки молока та кисломолочних продуктів, яєць та рослинні білки хлібних та круп'яних культур.

Метою роботи було вивчення впливу ферментного препарату ТГ на показники якості безглютенового хліба. В якості основної безглютенової сировини було застосовано борошно рисове (Брис.).

Результати пробного лабораторного випікання показали, що заміна води на кефір у технології безглютенового хліба впливають на органолептичні показники. Нами були визначені: питомий об'єм та формостійкість безглютенового хліба. Одержані данні представлено в табл.

Таблиця – Показники якості безглютенового подового хліба з використанням ферментного препарату ТГ

Показник	Брис. + вода	Брис. + кефір	Брис. + вода + ТГ	Брис. + кефір + ТГ
Питомий об'єм, см ³	1,06	1,32	1,20	1,34
Формостійкість, не менше 0,40	0,44	0,57	0,52	0,59

Аналіз експериментальних даних свідчить, що додавання ферментного препарату ТГ сприяє покращенню показників, так наприклад додавання 1% ТГ збільшує показник питомого об'єму на 13...26%, формостійкості на 18...34%, зразки мають еластичну м'якушку та однорідну пористість, порівняно з контрольним зразком (Брис.+вода), який відрізняється грубою пористістю.

Отже, застосування ферментного препарату ТГ разом з кефіром помітно покращує органолептичні та фізико-хімічні показники.