

УПОВІЛЬНЕННЯ ПРОЦЕСУ ЧЕРСТВІННЯ БУЛОЧНИХ ВИРОБІВ ЗА ДОПОМОГОЮ СУХОГО КАРТОПЛЯНОГО ПЮРЕ

Халікова Е.Ф., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Білик О.А.**

Національний університет харчових технологій

Споживча цінність продуктів харчування має велике значення для повноцінного забезпечення людини важливими для її життя речовинами. Забезпечити хлібобулочним виробам високу харчову цінність можливо при використанні високоякісної сировини. Сировинна база України для хлібопекарської галузі має значні недоліки. Тому для збереження споживчої цінності хлібобулочних виробів використовують харчові добавки, які дозволяють покращити їх як органолептичні та і фізико-хімічні показники якості, а отже і подовження тривалості зберігання. З літературних джерел відомо, що продукти переробки картоплі подовжують термін зберігання, тому, була необхідність дослідити можливість використання сухого картопляного пюре в якості харчового інгредієнту, що подовжує тривалість зберігання булочних виробів.

Було досліджено хімічний склад та показники якості сухого картопляного пюре. Дослідженнями доведено, що СКП порівняно з пшеничним борошном вищого сорту має більший вміст клітковини, в моно- та дисахаридів, крохмалю лише вміст білку менший на 2,0%. Також однією із переваг СКП являються харчові волокна, представлені клітковиною, необхідним компонентом здорового харчування. Клітковина сприяє зниженню рівня холестерину в крові. Водопоглинальна здатність показала, що СКП може зв'язувати вільну вологу, яка знаходиться в хлібобулочних виробих майже на рівні з пшеничним борошном.

По даним ФАО ВОЗ, оптимальна кількість вмісту лізину в білку складає 5,5 мг на 100 мг білка, в СКП міститься – 6,63 мг на 100 мг білка, що дозволяє говорити про дану амінокислоту як лімітуючу. Другою лімітуючою амінокислотою являється – лейцин. Результати досліджень показують, що СКП містить всі незамінні амінокислоти, в тому числі і лімітуючі.

Досліджували вплив СКП на тривалість збереження свіжості булочних виробів. За комплексним показником якості встановлено, що оптимальним дозуванням є 2,0% до маси борошна. Отже, СКП можна використовувати у розробленні комплексних хлібопекарських поліпшувачах до складу яких входить нетрадиційна сировина.