

ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ДРІЖДЖІВ ВІТЧИЗНЯНОГО ВИРОБНИЦТВА

Ягольник О.М., гр. МГТЗ-1-14

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Миколенко С.Ю.**
Дніпропетровський державний аграрно-економічний університет

Хлібопекарське виробництво є провідною галуззю харчових технологій, продукція якого користується широким попитом у населення України. Для виробництва хлібобулочних виробів традиційно використовують хлібопекарські пресовані дріжджі, що виробляються різними дріжджовими заводами. Різниця між пресованими дріжджами різних торгових марок в першу чергу залежить від мікробіологічних властивостей їх штамів.

Для проведення експериментальних досліджень було використано дріжджі пресовані хлібопекарські провідних підприємств України таких торгових марок як «Преміум» (АТ «Харківський дріжджовий завод»), «Криворізькі» (ПАТ «Наdejда»), «Львівські» (ЗАТ «Ензим»). Встановлено, що за органолептичними властивостями усі досліджувані зразки відповідають вимогам ГОСТ 171-81, мають відповідну консистенцію, властивий продукту колір, запах та смак. Шляхом мікроскопіювання визначено, що клітини хлібопекарських пресованих дріжджів ТМ «Преміум», «Криворізькі» та «Львівські» мають еліпсоїдну або майже округлу форму, однак дріжджі ТМ «Преміум» і «Криворізькі» характеризуються більш крупними розмірами клітин.

Встановлено, що досліджувані дріжджі мають високу підймальну силу, що знаходиться у межах 49–55 хв, однак найкраща підймальна сила характерна для дріжджів ТМ «Львівські» (49 хв). Поряд з тим, найвищу зимазну активність показали дріжджі ТМ «Преміум» (38 хв), що вказує на доцільність їх використання для прискорених способів приготування тіста. Найнижчою мальтазною активністю володіють дріжджі ТМ «Львівські» (44 хв), а найбільш високою – дріжджі ТМ «Криворізькі» (55 хв). Це свідчить про ефективність застосування дріжджів таких торгових марок для приготування хліба опарним і безопарним способом. Щодо здатності працювати в умовах підвищеного осмотичного тиску, то найнижчу осмочутливість продемонстрували дріжджі ТМ «Преміум» (9 хв), а для дріжджів ТМ «Криворізькі» і «Львівські» цей показник становив 10 та 12 хв відповідно. Тому можна рекомендувати надавати перевагу дріжджам ТМ «Преміум» для виробництва здобних хлібобулочних виробів. В цілому якість досліджуваних дріжджів знаходиться на високому рівні.