

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ПШЕНИЦІ ВАКСІ В ТЕХНОЛОГІЯХ БОРОШНЯНИХ ВИРОБІВ

Харченко О.В., гр. МТХ-19

Науковий керівник – канд. техн. наук **Г.В. Запаренко**
Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

Останніми роками перед харчовою промисловістю стоїть завдання пошуку нових видів сировини для виробництва борошняних виробів високої якості, зокрема для харчування дітей, спортсменів, військовослужбовців, а також продукції з пролонгованими термінами споживання. Одним із нових і перспективних з цієї точки зору видів сировини є борошно пшениці ваксі (БПВ).

Пшениця ваксі – це особливий сорт пшениці, що був введений у 1995 році японськими селекціонерами, особливістю якого є майже повна відсутність амілози у складі крохмальних гранул, у той час як у складі звичайного пшеничного крохмалю міститься близько 75% амілопектину та 25% амілози. Хімічний склад пшениці ваксі зумовлює і технологічні властивості зерна та борошна. Так, зерно пшениці ваксі має високу міцність, у результаті чого під час помелу відбувається значне пошкодження крохмальних гранул порівняно з іншими пшеницями, що зумовлює підвищену водопоглинальну здатність борошна. Як правило, тісто із БПВ характеризується зниженою в'язкістю та високою стабільністю, а саме борошно – високою активністю амілолітичних ферментів. Вміст клейковини у БПВ знаходиться у межах 25%, що менше, ніж у борошні пшеничному.

Великою перевагою БПВ порівняно з іншими видами борошняної сировини є дуже низька здатність його крохмалю до ретроградації, у результаті чого вироби з додаванням безамілозного борошна мають підвищений термін зберігання. Також ці вироби витримують процес заморожування-розморожування, що успішно використовується у технологіях хлібобулочних виробів з відкладеною випічкою. БПВ успішно використовується і в кондитерській галузі – додавання його кількості 30% у рецептури бісквітних виробів та 15% – у рецептури кексів на хімічних розпушувачах дозволяє отримати вироби високої якості.

Перспективним є продовження досліджень у напрямі вивчення технологічних властивостей БПВ і можливості його застосування в технологіях борошняних кондитерських виробів, зокрема нового, першого в Україні сорту ярої пшениці ваксі «Бісквітна», селекціонованого фахівцями Інституту рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України (м. Харків).