

**EINFLUSS DER HEFEMENGE AUF DAS AROMA
DER WEISSBROTES
(ВПЛИВ КІЛЬКОСТІ ДРІЖДЖІВ НА АРОМАТ БІЛОГО ХЛІБА)**

Невдачина Д.О., гр. ХТ-42

Науковий керівник – викл. **Король А.В.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Доповідь розкриває основні принципи впливу дріжджів на аромат білого хліба в технології випічки. Предметом дослідження стали сучасні методи приготування тіста з білого борошна.

Anhand von gaschromatographischen Trenn- und Bestimmungsverfahren wird der Einfluß erhöhter Hefemengen auf das Aroma von verkürzt hergestelltem Weißbrot untersucht.

Der bei verkürzter Teigentwicklung eintretende Aromaverlust läßt sich durch größere Hefemengen nur teilweise ausgleichen.

Mehr Hefe im Teig fördert zwar die Bildung von einfachen Alkanolen, wie von Äthanol und Isopentanol. Dies hat jedoch nur bei konventioneller Verarbeitung mit Normalknetung und Teigruhe ins Gewicht fallende Auswirkungen, wo bei Erhöhung der Hefemengen von 3 auf 6% sich auch der Gehalt an Gärungsaromastoffen im Brot annähernd verdoppelt. Dagegen begrenzt bei intensiv geknetetem Teig eine stärkere Verflüchtigung von Aromastoffen während des Backprozesses den Effekt größerer Hefegaben.

Auch der Eigengeschmack der Hefe wirkt bei stark überhöhter Zusatzmenge eher negative. Teigruhezeiten sind als zusätzlicher Aromaausgleich zu empfehlen.

Die Beeinflussung des Aromas von Weißbrot durch die modernen verkürzten Teigbereitungsverfahren wird in der Literatur unterschiedlich und widersprüchlich diskutiert.

Im ersten Teil eines eigenen Vergleichstests sind die Einflüsse des Knetprozesses, der Vorteigführung und Teigruhe bei der Weißbrotherstellung anhand des Gehaltes an einigen Carbonylverbindungen sowie an Äthanol getrennt untersucht worden.

Dabei haben sich nur über den Äthanolgehalt der Brotkrume Zusammenhänge zur vorangegangenen Teigphase erkennen lassen.

Der Gehalt an Gärungsaromastoffen scheint insbesondere durch fehlende Teigruhe stark verringert zu werden.

Im Gegensatz zu Roggenbrot sind Carbonylverbindungen als Index für Veränderungen am Aroma von Weißbrot ungeeignet.