

ВПЛИВ ШРОТУ НАСІННЯ ВІВСА НА ПРОЦЕСИ ДОЗРІВАННЯ ЖИТНЬОЇ ЗАКВАСКИ СПОНТАННОГО БРОДІННЯ

**Білаш Б.Г., гр. ТХК-44м,
Ярова М.С., гр. ТХКЗ-18**

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **С.Г. Олійник**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Значним попитом у населення користується хліб з житнього борошна та суміші його з пшеничним. У зв'язку з особливостями вуглеводно-амілазного комплексу житнього борошна у технології хліба з його застосуванням використовуються висококіслотні закваски, виготовлені з чистих культур бродильної мікрофлори. Традиційна технологія виробництва заквасок складна, довготривала і потребує значних площ для заквасочного відділення. Спростити процес приготування закваски, зробити його доступним для підприємств малої потужності і при цьому отримати хліб високої якості можливо за використання заквасок спонтанного бродіння (ЗСБ).

Нами для удосконалення ЗСБ пропонується використовувати шрот насіння вівса – вторинний продукт у технології вівсяної олії. Він містить значну кількість білків, вітамінів, мінеральних речовин, які є поживними для бродильної мікрофлори.

Контрольні зразки ЗСБ готували вологістю 72% наступним чином: суміш із борошна житнього обдирного та води зброджували за температури 24...28 °С. Поновлення закваски проводили 1 раз на добу за пропорції 1:2. Тривалість приготування закваски складала 3 доби. У дослідних зразках закваски 10–20% борошна замінювали на шрот насіння вівса. Вплив добавки на процес дозрівання закваски оцінювали за показниками титрованої кислотності та підйомної сили закваски.

Установлено, що за внесення дослідної добавки значною мірою прискорюється молочнокисле бродіння в заквасці. Так, титрована кислотність контрольного зразка збільшилася за весь період приготування закваски у 2,7 разу і на кінець дозрівання складала 16 град. Цей показник у дослідних зразків збільшився відносно початкового значення у 3,0–3,3 разу і становив 18–21 град.

У міру збільшення дозування шроту покращується показник підйомної сили закваски, який знизився проти контрольного (26 хв) на 8–15% і складав 24–22 хв. Це є свідченням активізації спиртового бродіння в ній.

Отже, використання шроту насіння вівса у кількості 10–20% від маси борошна сприяє інтенсифікації дозрівання житньої закваски спонтанного бродіння, що відкриває перспективи для продовження досліджень у цьому напрямку.