

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ БОРОШНА ПШЕНИЦІ ВАКСІ В ТЕХНОЛОГІЇ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Грубник В.В., гр. МТХ-18

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

Одним із пріоритетних напрямів розвитку сучасної кондитерської промисловості є розроблення технологій продукції підвищеної якості з використанням нових видів сировини. Ураховуючи те, що для борошняних кондитерських виробів основною сировиною є борошно пшеничне, науковий і практичний інтерес становить дослідження можливості застосування в кондитерській промисловості нового виду сировини – борошна пшениці ваксі.

Пшениця ваксі, або безамілозна пшениця, вперше була селекціонована японськими ученими в 90-х рр. ХХ ст. Різні поєднання функціональних і нуль-алелей по Wx-локусам впливає на накопичення амілози в крохмалі зерна. Особливістю гібриду є те, що його крохмаль майже повністю складається з амілопектину, що зумовлює низку специфічних властивостей борошна, отриманого із пшениці ваксі.

Згідно з даними багатьох наукових досліджень борошно пшениці ваксі має високу водопоглинальну здатність, а тісто, отримане із такого борошна, характеризується низькою в'язкістю, що призводить до зниження щільності пряничних та заварних напівфабрикатів і їх пружно-міцнісних властивостей. Вироби, отримані із борошна пшениці ваксі, відрізняються, як правило, більшою м'якою структурою м'якушки, значною еластичністю, менше втрачають вологу під час випікання та зберігання, що дозволяє отримувати вироби з більшим виходом, що повільніше черствіють.

В Україні науково-дослідними установами також проводиться робота із селекції пшениці ваксі. Так, Інститутом рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України створено декілька ліній пшениці ваксі для районування в умовах Харківської області. Згідно з попередніми дослідженнями борошно нових ліній пшениці ваксі придатне для використання в низці борошняних кондитерських виробів, зокрема пряниках, печиві здобному, кексах і мафінах, бісквітних і заварних напівфабрикатах тощо. У зв'язку з цим продовження досліджень у напрямі вивчення функціонально-технологічних властивостей борошна пшениці ваксі нових ліній та обґрунтування їх використання в технологіях борошняних виробів є актуальним.