

ВПЛИВ ШРОТУ ПЛОДІВ ШИПШИНИ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

Гутовський П.Ю., гр. ТХК-44м

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

Житньо-пшеничний хліб користується великим попитом серед усіх верств населення нашої країни. Разом з тим, його хімічний склад не збалансований за вмістом поживних та біологічно активних речовин і потребує корекції. Перспективною сировиною для використання в технології житньо-пшеничного хліба є шрот плодів шипшини (ШПШ) – вторинний продукт виробництва шипшинової олії, який характеризується високим містом харчових волокон, вітамінів тощо. Особливістю ШПШ є наявність аскорбінової кислоти, яка у хлібопеченні застосовується у якості поліпшувача окисної дії для покращення стану клейковини і структурно-механічних властивостей тіста.

Контрольний зразок хліба готували із суміші борошна житнього обдирного та пшеничного першого сорту, взятих у співвідношенні 1:1 з додаванням 2,5% сухої житньої закваски, 2% хлібопекарських пресованих дріжджів, 1,5% кухонної солі. Під час приготування дослідних зразків хліба під час замішування тіста вносили у сухому вигляді ШПШ в кількості 3–7% від загальної маси борошна. Дозрівання всіх зразків тіста проводили протягом 90 хв за температури 30...32 °С, після чого формували тістові заготовки та піддавали їх вистоюванню і випіканню. У готових виробках визначали фізико-хімічні та органолептичні показники якості.

Установлено, що за внесення ШПШ титрована кислотність вище, ніж у контрольному зразку, за рахунок активації бродильної мікрофлори тіста. Пористість і питомий об'єм дослідних виробів складає 63–68% і 2,3–2,7 см³/г, що на 5,0–13,3% і 15,0–35,0%, ніж у виробів без добавки відповідно, що пов'язано із дією аскорбінової кислоти добавки на структурно-механічні властивості тіста. Також встановлено, що зі збільшенням дозування добавки покращується еластичність м'якшки хліба. Проте за додавання 7% ШПШ у виробках з'являється надто кислий смак, отже, використання даного дозування у подальших дослідженнях не доцільне.

Таким чином, шрот плодів шипшини є перспективною сировиною для підвищення якості житньо-пшеничного хліба.