

ДОСЛІДЖЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ РЕЦЕПТУРНИХ КОМПОНЕНТІВ, ЩО ВХОДЯТЬ ДО СКЛАДУ МЛИНЦІВ

Дейнеко О.М., Бондаренко О.Ю., гр. ТХ-16

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

Відвіку борошняні вироби з рідкого тіста широко використовувалися у харчуванні слов'ян. Відомі пшеничні, вівсяні, гречані млинці, які готувалися на молоці або воді. Вважають, що перші вироби з рідкого тіста, щось на зразок млинців, почали пекти в Єгипті 4-5 тисяч років назад.

Млинці, можливо, були першою стравою, яку почали готувати з борошна. Їх різновиди зустрічаються практично у всіх народів: російські млинці, французькі млинчики (strepes), англійські pancakes, індійська доса, ефіопська інджера та інші.

Сімейство млинців та млинчиків дуже популярно у всіх без виключення країнах. Важко сказати, хто в цьому млинцевому сімействі головний. Чи то млинці, що приготовані з дріжджового тіста, чи то пишні оладки, чи то млинчики. У будь-якому випадку це – популярна страва, і мало, мабуть, знайдеться людей, які відмовили б собі в задоволенні поласувати ними.

На сьогоднішній день розроблені численні варіанти рецептур млинців, які відрізняються один від одного співвідношенням інгредієнтів та їх варіюванням.

У зв'язку з тим, що ринок рецептурних компонентів млинців постійно оновлюється, нами було досліджено властивості сухих дріжджів різних фірм виробників на споживчі характеристики готової продукції. В якості об'єктів досліджень було обрано високоактивні дріжджі (швидкорозчинні) ЗАТ «Ензим» (м. Львів) та хлібопекарські сухі швидкодіючі дріжджі «Саф-момент» (Туреччина) й ЗАТ «Воронізьські дріжджі», (м. Вороніж).

Встановлено, що найкращі результати за таким показником, як підйомна сила дріжджів показали сухі дріжджі «Саф-момент» (Туреччина). Експериментально доказано, що обрані дріжджі, які було використано в рецептурному складі млинців сприяють скороченню технологічного процесу та не здійснюють негативного впливу на органолептичні характеристики млинців.