

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ХЛІБА З ПІДВИЩЕНОЮ ХАРЧОВОЮ ЦІННІСТЮ НА ОСНОВІ КОНСЕРВОВАНИХ ЗАКВАСОК СПОНТАННОГО БРОДІННЯ

Шевчук Т.О., студ., Чабан А.Б., здобувач

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. Пшенишнюк Г.Ф.

Одеська національна академія харчових технологій

З розвитком цивілізації технологія виготовлення хліба постійно удосконалювалася для отримання продукту кращої якості. Сьогодні людство все частіше потребує продукт хорошої якості але з мінімальними витратами часу. Виробництву житніх сортів хліба завжди передує приготування закваски. Це важкий, безперервний процес, який потребує додаткових приміщень і відповідного обладнання. Сьогодні в Україні та світі розповсюджені міні-пекарні, які також прагнуть виготовляти широкий асортимент виробів. Великим попитом користуються вироби з використанням нетрадиційної сировини, що допомагає збалансувати її хімічний склад. Саме для таких підприємств доцільне використання сухих консервованих заквасок спонтанного бродіння.

Ми пропонуємо використовувати традиційний спосіб приготування закваски для виробництва житніх видів хліба, який включає цикл розведення, що обумовлює змішування борошна та води, зброджування суміші та виробничий цикл, що полягає в додаванні до суміші живильного середовища борошна та води з наступним виброджуванням. Змішування житнього обдирного борошна з водою здійснювали до досягнення вологості 48-50%, як альтернативний вид сировини використовували борошно гречане, вівсяне або кукурудзяне у кількості 10-20%, а зброджування суміші проводили при температурі 25–30⁰С до досягнення кислотності 9–13град. За альтернативні були взяті такі види борошна через високий вміст цукрів, амінокислот, мінеральних речовин (гречане), вуглеводів, харчових волокон, фолієвої кислоти, вітаміну Е (вівсяне), вітамінів В₁, В₂, РР і калорійності (кукурудзяне борошно). Спілу закваску з необхідними показниками якості затирали сумішю із 80% житнього та 20% альтернативного борошна та висушували при кімнатній температурі. Далі закваску подрібнювали, просіювали і використовували у сухому вигляді. Замішували тісто згідно рецептури хліба столичного, виброджували до заданої кислотності, ділили на шматки і направляли на кінцеве вистоювання до готовності. Випікання проводили при температурі 230-240⁰С протягом 40–45хв. Отримані зразки житньо-пшеничного хліба мали хороший об'єм, рівномірну пористість, присмний запах та смак.