

А.В. Полякова, канд. техн. наук, доц. (*ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, Донецьк*)

Ю.А. Горяйнова, канд. техн. наук, доц. (*ДонНУЕТ ім. М. Туган-Барановського, Донецьк*)

ДО ПИТАННЯ ЯКОСТІ БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

Останнім часом під час виробництва харчових продуктів широко застосовують різноманітні добавки та поліпшувачі з рослинної сировини. Таким чином, збагачення борошняних кондитерських виробів натуральними рослинними продуктами, особливо місцевого походження, має безсумнівні переваги перед використанням з цією метою хімічних препаратів, оскільки у всіх натуральних продуктах речовини знаходяться в природних співвідношеннях і у вигляді природних сполук. Це дозволяє з їх допомогою здійснювати збагачення пшеничного борошна білками, мінеральними речовинами і харчовими волокнами, позитивно впливати на властивості жирового компонента та покращувати показники якості вже готових виробів.

Нами раніше було встановлено, що такою перспективною природною добавкою рослинного походження до пісочного тіста є порошки з сухих плодів шовковиці. Попередні дослідження довели, що додавання порошоків під час утворення тіста до традиційних рецептурних компонентів позитивно впливає на функціональні властивості пшеничного борошна та жирового компонента, на хімічний склад готових виробів, що стає збагаченим корисними речовинами за рахунок добавок. Також окремо аналізували фізико-хімічні та органолептичні показники дослідних зразків пісочного печива.

Метою роботи являється визначення рівня якості пісочних виробів з добавками порошоків плодів шовковиці у порівнянні з традиційним пісочним печивом. Для використання стандартної методики комплексної оцінки виробів на першому етапі варто встановити показники необхідні та достатні, за якими буде відбуватися оцінка якості. Відомо, що для харчових виробів суттєвими та критичними показниками, що мають впливати на якість та зумовлювати його рівень, є органолептичні показники, фізико-хімічні та мікробіологічні. Проте, під час зміни традиційної рецептури та взаємодії речовин, що привносяться з добавкою рослинних порошоків до речовин сировинних компонентів, необхідно враховувати можливі прояви видозмін не нормованих властивостей сировини та готових виробів.

На першому етапі комплексної оцінки якості пісочного печива з добавками порошків з плодів шовковиці нами було розроблено ієрархічну структуру показників якості. На рисунку представлено групи показників, що зумовлюють якість готових виробів з урахуванням показників якості сировини, що використовується, та етапів виробництва і споживання продукції.



Рисунок – Ієрархічна структура показників якості пісочного печива з добавками порошків із плодів шовковиці

Відповідно встановлених групових показників якість визначатимуть, враховуючи одиничні показники, що мають бути визначені для дослідних зразків печива та традиційного зразка, який обраний як базовий для порівняння.

Отже, такий аналіз рівня якості виробів з пісочного тіста повинен встановити доцільність використання пропонованої рослинної добавки з плодів шовковиці.