

ВПЛИВ БОРОШНА З БУЛЬБ ЧУФИ НА ЯКІСТЬ БАТОНІВ

Недвіга С.В., асп., Чорна Ю.В., гр. 181з-21м-02

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. С.Г.Олійник

Державний біотехнологічний університет, м. Харків, Україна

Традиційно популярністю у населення нашої країни користуються булочні вироби завдяки привабливим смако-ароматичним властивостям і різноманітності асортименту. У структурі виробництва хлібобулочних виробів вони посідають третє місце, поступаючись за об'ємами виробництва тільки хлібу з пшеничного та суміші житнього і пшеничного борошна. Разом з тим, відомо, що булочні вироби, маючи високу енергетичну цінність, характеризуються переважно невисоким вмістом біологічно активних речовин. Аналіз літературних джерел свідчить про доцільність використання нетрадиційної рослинної сировини для підвищення харчової цінності хлібобулочних виробів. З цієї точки зору представляє інтерес борошно з бульб чуфи. Чуфа відноситься до родини осикових і залежно від країни вирощування може називатися по різному – смикавець їстівний, тигровий горіх, земляний мигдаль. Борошно з бульби чуфи багате вітамінами Е та групи В, також містить до 28% жирів з високим вмістом олеїнової та лінолевої жирних кислот, до 13% харчових волокон, до 28% моно- та дисахаридів, інулін, мінеральні речовини тощо.

У даній роботі досліджували вплив додавання 10...20% борошна з бульб чуфи взамін пшеничного борошна (дослідний інтервал визначений на підставі аналізу літературних джерел) на органолептичні і фізико-хімічні показники якості батонів. Контрольний зразок виробів виготовлявся за технологією батона нарізного.

Встановлено, що за мірою збільшення рецептурної кількості дослідної добавки скоринка батонів стає яскравіше забарвленою, з'являється приємний горіховий присмак та аромат. За додавання 10% добавки збільшувалися показники питомого об'єму та пористості виробів на 12,0 та 9,0% відповідно, а також покращувалися еластичність і стан пористості їх м'якушки, тоді як ці показники зразка з 15% добавки були близькі до таких у контрольного, а за додавання 20% – погіршувалися.

Таким чином, для розробки технології батонів підвищеної харчової цінності з високими органолептичними і фізико-хімічними показниками якості доцільним є використання до 15% борошна з бульб чуфи.