

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРОДУКТОВ ПЕРЕРАБОТКИ ХЕНОМЕЛЕСА В ТЕХНОЛОГИИ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА

Микитенко М.П.

**Научный руководитель - Горобец А.М., к.т.н., доцент
ВУЗ Укоопсоюза «Полтавский университет экономики и торговли»
г. Полтава, Украина**

В последнее время большой популярностью пользуется свежая выпечка, которая производится не только на хлебопекарных предприятиях, но и в мучных цехах заведений ресторанного хозяйства. В последнее время стремительно развиваются учреждения фаст-фуд, ежегодный темп прироста которых, как по количеству новых точек, так и по объемам продаж составляет приблизительно 20 – 25 %.

Основой для получения сэндвичей, бургеров, пирожков, которые пользуются большой популярностью среди населения разных возрастных категорий и составляют 35 % от общего ассортимента изделий, является дрожжевое тесто.

Учитывая постоянно растущий спрос на мучные изделия, возникает необходимость усовершенствования существующих технологий изготовления замороженных изделий из дрожжевого теста, расширение их ассортимента, повышение биологической ценности, что побуждает к поискам натурального сырья, дающего возможность обеспечить выпуск качественной продукции с заданными свойствами без использования химических добавок.

Предметом исследований были выжимки хеномелеса, порошок из выжимок хеномелеса, готовые мучные изделия изготовленные по технологии отложенной выпечки. В результате проведенных экспериментальных исследований были установлены оптимальные параметры сушки выжимок в пароконвектомате: температура – 60 °С, продолжительность – 2 часа, толщина слоя выжимок в процессе высушивания – 1,5 – 2 см.

Определено, что порошок хеномелеса отличается меньшей влажностью, большей кислотностью и размером частиц в сравнении с пшеничной мукой, но при этом имеет почти вдвое большую влагопоглощающую способность, обусловленную значительным содержанием в его составе пектиновых веществ, что позволит увеличить выход готового продукта и снизить его себестоимость.

Установлено, что введение в рецептуру дрожжевого теста 1,5 % порошка из выжимок хеномелеса положительно влияет на углеводно-амилазный комплекс муки, повышая газообразующую способность и создавая условия сокращения общей продолжительности брожения.

Подтверждено также, что лучшими органолептическими и физико-химическими показателями обладают образцы с добавлением 1,5 % порошка хеномелеса. Эти образцы имели приятный вкус и аромат, хорошую пористость, светлую мякоть, мягкую и эластичную корочку приятного светло-коричневого цвета. В образцах с добавлением 1,5 % порошка показатели пористости выше на 12 %, формостойкости – на 15 %, удельного объема – на 16 % в сравнении с контрольным образцом. В качестве контрольного образца использовали булочку «Сдоба обычная».

Таким образом, полученные результаты свидетельствуют о том, что порошок хеномелеса можно рекомендовать для использования в технологии замороженных дрожжевых изделий.