

В целом использование нетрадиционных добавок при производстве жировых эмульсий позволяет создавать продукты с улучшенными свойствами и более широким спектром возможностей для удовлетворения различных потребностей потребителей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Лейдман, И. Н. Жировые эмульсии в клинической практике парентерального питания в отделении реанимации и интенсивной терапии / И. Н. Лейдерман // Вестник экстренной медицины. – 2016. – №4. – С. 75-78.
2. Берестова, А. В. Особенности технологии пищевых масложировых эмульсий функционального назначения / А. В. Берестова, Г. Б. Зинюхин, Л. В. Межуева // Вестник ОГУ. – 2014. – №1. – С. 150-155.
3. Восканян, О. С. Разработка и исследование жировой основы эмульсионных продуктов питания функционального назначения с применением традиционных и нетрадиционных ингредиентов / О. С. Восканян, И. А. Никитин, Д. А. Гусева // Пищевая промышленность. – 2016. – №3. – С. 10-15.

УДК 664.664.32:637.146.21

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ ТОСТОВОГО ХЛЕБА «СЛАВЯНСКИЙ» ПУТЕМ ВНЕСЕНИЯ КЕФИРА

Гузевич А. И.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»
г. Гродно, Республика Беларусь

С изменением потребительских привычек и ростом интереса к здоровому образу жизни современные потребители становятся все более внимательными к составу продуктов. Именно поэтому производители все чаще переходят на использование натуральных ингредиентов вместо искусственных добавок и консервантов. Корректировка состава хлебобулочных изделий с целью снижения дефицита эссенциальных веществ возможна в результате комплексного применения сырья животного происхождения, характеризующегося повышенной массовой долей белка, витаминов и минеральных веществ [1, 2].

Тостовые изделия отличаются от других хлебобулочных технологий приготовления теста и способом разделки. Для достижения необходимых характеристик в рецептуру вносят разного вида хлебопекарные смеси. Среди них можно выделить «Тости», «К-Софт», «Тостовая» и другие. Внесение данных хлебопекарных улучшителей способствует ускорению процесса брожения, обеспечивает формирование равномерной тонкостенной, волокнистой структуры мякиша, характерной, в частности для тостового хлеба. Готовое изделие характеризуется тонкой мягкой корочкой. Использование смесей для тостового хлеба позволяет длительное время сохранять свежесть готовой продукции [3-5].

В ходе проведенных исследований было изучено влияние различной дозировки кефира, жирностью 3,2 %, на показатели качества теста и готовых изделий. Исследуемым продуктом был выбран хлеб тостовый «Славянский», в рецептуру которого входили мука пшеничная высшего сорта, сахар, маргарин, смесь «Тостовая», дрожжи хлебопекарные пресованные и соль поваренная пищевая. В анализируемых образцах осуществляли замену улучшителя на кефир в количестве 10-25 % от массы муки с интервалом в 5 %.

Оценка качества полуфабрикатов выявила, что влажность и температура опытных образцов были практически на уровне контрольного, однако наблюдалось незначительное увеличение кислотности теста по мере повышения количества кефира в рецептуре.

Наилучшими органолептическими показателями качества обладал тостовый хлеб с внесением кефира 15 %. Исследуемый образец имел правильную форму, гладкую поверхность, соответствующий белый цвет, равномерно окрашенный, пропеченный и эластичный мякиш; вкус и запах соответствовали данному виду хлебобулочных изделий. По физико-химическим показателям образец соответствовал требованиям СТБ 1009-96 «Хлеб из пшеничной муки. Общие технические условия». По мере внесения большего количества кефира в рецептуру кислотность и пористость возрастали на 0,5 градуса и 1 % соответственно.

Проанализировав результаты исследований, можно рекомендовать использовать при приготовлении тостового хлеба кефир как натуральную добавку, которая способствует сокращению процесса созревания теста без использования хлебопекарных улучшителей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Гришина, Е. С. Производство хлебобулочных изделий с применением молочных продуктов (обзор литературы) [Электронный ресурс]: текст научной статьи по специальности «Прочие технологии» / Е. С. Гришина, Н. Б. Гаврилова, С. А. Коновалов. – Режим доступа: <https://cyberleninka.ru/article/n/proizvodstvo-hlebobulochnyh-izdeliy-s-primeneniem-molochnyh-produktov-obzor-literatury/viewer/>. – Дата доступа: 04.08.2024.
2. Способы повышения качества и пищевой ценности булочных изделий / О. М. Евтухова [и др.] // Сибирский федеральный университет. – 2016. – 245 с.
3. Сборник технологических инструкций по производству хлебобулочных изделий: в 2 т. Т. 1/ Государственное предприятие «Белтехнохлеб», разработ. Л. С. Колосовская [и др.]. – Минск: Бизнессофсет, 2011. – 348 с.
4. Улучшитель хлебопекарный К-СОФТ 25 кг Бакалдрин [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://vito-house.by/ru/catalog/uluchshitel_khlebopekarnyy_k_soft_25_kg_bakaldrin/. – Дата доступа: 27.07.2024.
5. Смесь сухая хлебопекарная «Тостовая» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://alfalux.by/index.php?route=product/product&product_id=336/. – Дата доступа: 27.07.2024.