

ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ХЛЕБА «ЗНАЕМЫ» НОВЫЙ НА РУП «ВИТЕБСКХЛЕБПРОМ»

Зубок Н. М., Малашок М. П.

УО «Гродненский государственный университет им. Я. Купалы»
г. Гродно, Республика Беларусь

В настоящее время технологи хлебозавода уделяют особое внимание вопросам качества и пищевой ценности продукции. На предприятии постоянно ведется работа по совершенствованию структуры ассортимента. Для улучшения качества ржаного хлеба на предприятии внедряют мучные заварки, добавление которых повышает содержание сахара в хлебе, улучшает его вкусовые свойства, задерживает процессы черствения.

В последнее время постоянно увеличивается выработка специальных видов хлеба повышенной пищевой ценности.

Целью данной работы было изучение технологического процесса и анализ качества хлеба «Знаемы» новый, производимого на данном предприятии.

Хлеб «Знаемы» новый – заварной хлеб, изготавливается из муки ржаной хлебопекарной сеяной, пшеничной первого или второго сорта, солода ржаного сухого с добавлением сахара, производится по технологической инструкции ТИ ВУ 300031823.1403-2012.

Тесто готовят в 4 стадии: осажаренная заварка – заквашенная заварка – сброженная заварка – тесто.

Приготовление осажаренной заварки производят в машине ХЗМ-600.

Для приготовления заквашенной заварки используется чистая культура термофильных молочно-кислых бактерий «Дельбрюкка-76». Заквашивание заварки в производственном цикле происходит путем воспроизводства на ½ части полуфабриката предыдущего приготовления. Температура заквашивания (45-55)°С.

Для приготовления сброженной заварки используется чистая культура молочно-кислых бактерий штамма «Ивановские» и дрожжи расы «Ивановские». В производственном цикле сброженную заварку готовят из расчета равных количеств заквашенной и сброженной заварки предыдущего приготовления. Продолжительность брожения 120-180 мин, конечная кислотность 9-13 град., температура 30-35°С.

Далее идет замес теста. Готовность теста определяют по кислотности, предусмотренной технологическим режимом, и по органолепти-

ческим показателям. Разделка теста. Расстойка производится в расстойном шкафу. Продолжительность расстойки 60 ± 10 мин в зависимости от массы тестовых заготовок и бродильной активности полуфабрикатов. Выпечка изделий производится в увлажненной пекарной камере печей. Продолжительность выпечки хлеба составляет 42 ± 5 мин при температуре $250 \pm 20^\circ\text{C}$.

В ходе исследований органолептических показателей было выявлено, что хлеб «Знаемы» новый обладает коричневым цветом, особым ароматом и высоким сроком годности. У него специфический вкус, в котором сочетается заквасочная ржаная кислинка и приятная легкая сладость.

Результаты физико-химических показателей соответствовали всем требованиям нормативных документов (влажность мякиша – 45%; кислотность мякиша – 8,0 град.; пористость мякиша – 46%)

Энергетическая ценность 100 г изделия составляет 225 ккал.

ЛИТЕРАТУРА

1. Технологическая инструкция по производству хлеба «Знаемы» новый ТИ ВУ 300031832.1403-2012.
2. Цыганова, Т. Б. Технология хлебопекарного производства / Т. Б. Цыганова.-Москва: ПрофОбрИздат, 2010. - 428 с.

УДК 637.14.041.07(476)

БЕЗЛАКТОЗНЫЕ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

Карпенко А. Ю., Лозовская Д. С.

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

В настоящее время наряду с возрастающим распространением аллергических заболеваний людей возникает проблема лактазной недостаточности – «гиполактазии».

Лактазная недостаточность – это состояние, при котором в организме человека отсутствует или почти отсутствует особый фермент – лактаза, который необходим, чтобы переваривать лактозу – молочный сахар. При частичной непереносимости лактозы (фермент есть, но его слишком мало) нельзя пить цельное молоко и сливки. Здесь у человека может быть два варианта – либо заменить обычное молоко безлактозным, либо употреблять в умеренном количестве другие молочные продукты.

Во многих странах для людей, страдающих непереносимостью лактозы, разрабатывают специальные низколактозные и безлактозные