

СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РЕЦЕПТУРЫ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ПОНИЖЕННОЙ ВЛАЖНОСТИ ИЗ КРАХМАЛА

**Иванова В.Г., Махоркина Д.Д.
Научный руководитель – Василевская М.Н., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время ассортимент хлебобулочной продукции представлен очень широко и включает различные виды и группы хлебобулочных изделий, которые различаются как рецептурным составом, так и целевым назначением. Отдельную группу хлебобулочной продукции составляют изделия пониженной влажности, к которым относятся сухарные и бараночные изделия, а также хлебные палочки и соломка. Одним из основных достоинств этих изделий является возможность более длительного хранения в сравнении с хлебом и булочными изделиями, что обусловлено как рецептурным составом, так и технологиями их производства.

На кафедре «Технология хлебопродуктов» Могилевского государственного университета продовольствия разработана технология производства хлебных палочек из крахмалосодержащего сырья, а именно, смеси нативного картофельного крахмала, кукурузного крахмала и модифицированного крахмала с добавлением традиционных для таких изделий сырьевых компонентов [1, 2]. Полученные изделия характеризуются хорошими органолептическими показателями качества, оцененными группой потребителей, по физико-химическим показателям соответствуют требованиям нормативной документации. Однако выявлено, что при хранении хлебных палочек из крахмала достаточно быстро и интенсивно происходит процесс их черствения. В результате повышается хрупкость изделий, что желателно с позиции потребителя. При этом в центральной части палочки, вероятно, вследствие процесса ретроградации крахмалов, образуется полость, что ухудшает органолептические показатели качества изделия.

Известно, что с целью замедления черствения хлебобулочных и кондитерских изделий используется введение в рецептуру различных влагоудерживающих ингредиентов, например, патоки, инвертного сиропа, модифицированных крахмалов, фруктово-ягодных полуфабрикатов, или некоторых ферментных препаратов. Поэтому целью проводимых исследований является совершенствование рецептуры хлебных палочек из крахмала для замедления процесса черствения и увеличения сроков годности продукции.

Литература

1. Василевская, М.Н. Разработка рецептуры хлебных палочек из крахмала / М.Н.Василевская, Е.Ф. Тихонович, В.Г. Иванова, Е.Д. Воробьева // Современные проблемы техники и технологии пищевых производств: материалы XIX междунар. науч.-практ. конф., Барнаул, 22–23 марта 2018 г. / Алт. гос. тех. ун-т им. И.И. Ползунова. – Изд-во: АлтГТУ, 2018. – Ч. 2. – С. 30–32.

2. Василевская М.Н. Разработка рецептуры хлебных палочек из крахмала с использованием дрожжей / М.Н. Василевская, Е.Ф. Тихонович, В.Г. Иванова // Инновации. Образование. Энергоэффективность: материалы XII Междунар. науч.-практ. конф., Могилев, 25–27 октября 2018 г. – Минск: ГАЗ-ИНСТИТУТ, 2018. – С. 146–148.