

АНАЛИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ РАЗНЫХ ПРОИЗВОДИТЕЛЕЙ НА ПРИБОРЕ MIXOLAB ФИРМЫ CHOPIN

Морозова А.Д, Личко О.Ю.

**Научный руководитель – Кондратенко Р.Г., к.т.н., доцент
Могилёвский государственный университет продовольствия
г. Могилёв, Республика Беларусь**

Мука является одним из основных видов сырья хлебопекарного производства. Последнее время в современном лабораторном контроле муки всё чаще прибегают к исследованию реологических свойств теста с использованием таких приборов как фаринограф, валориграф, альвеоконсистограф и др.

На кафедре технологии хлебопродуктов МГУП последние годы проводятся исследования, направленные на изучение реологических свойств теста из пшеничной муки на приборе Mixolab фирмы CHOPIN. Данный прибор позволяет получить протокол Mixolab Profiler, который включает шесть индексов (индекс ВПС, индекс замеса, индекс клейковины, индекс вязкости, индекс амилазы и индекс ретроградации).

Целью данной научной работы явилось изучение технологических свойств пшеничной муки высшего сорта разных производителей на приборе Mixolab фирмы CHOPIN. В качестве объекта исследований были выбраны образцы пшеничной муки высшего сорта (M54-28) следующих торговых марок: «Лидская» (ОАО Лидахлебопродукт), «Гаспадар» (ОАО Барановичхлебопродукт), «Daloni» (ОАО Климовичский комбинат хлебопродуктов), «Столичная мельница» (ОАО Минский комбинат хлебопродуктов). В работе был использован метод анализа, представленный в ГОСТ Р 54498-2011.

В результате исследований установлено, что максимальное значение индекса ВПС, замеса и клейковины характерны для пшеничной муки торговой марки «Лидская», в тоже время минимальное значение этих индексов имела пшеничная мука торговой марки «Столичная мельница».

Анализ индексов профайлеров муки в сравнении со стандартизированными значениями данных индексов, представленных в базе данных прибора Mixolab показал, что профайлер муки торговой марки «Лидская» полностью совпадает со стандартизированным профайлером сдобного изделия, что нельзя сказать о профайлерах других образцов муки.

Таким образом, исследование пшеничной муки на приборе Mixolab фирмы CHOPIN позволяет классифицировать муку по целевому назначению (для приготовления отдельных групп хлебобулочных изделий).