

## **«ЧИСТАЯ ЭТИКЕТКА» - ОБЩЕЕВРОПЕЙСКИЙ ТРЕНД**

**Шупилова К.А.**

**Научный руководитель – Удалова Е.О., ст. преподаватель  
Могилёвский государственный университет продовольствия  
г. Могилёв, Республика Беларусь**

В нашей стране и за ее пределами растет спрос на продукты с «чистой» этикеткой, в состав которых, по возможности, входят только натуральные ингредиенты и отсутствуют добавки с индексом Е.

Целью работы являлось изучение возможности использования технологических приемов для производства хлебобулочных изделий с высокими потребительскими свойствами без использования комплексных пищевых добавок, улучшителей, консервантов, эмульгаторов.

На основании анализа литературных источников было установлено, что большинство вносимых в хлебобулочные изделия пищевых добавок, к которым потребители относятся настороженно, служат для улучшения вкуса и аромата, а так же для увеличения сроков хранения и продления свежести изделий. После детального изучения особенностей технологии производства было установлено, что свежесть изделий данной группы можно продлить, если использовать закваски, заварки, опарный способ производства, то есть более длительный процесс тестоведения. Например, чем дольше созревает закваска, тем медленнее черствеет хлеб, так как в процессе созревания накапливаются органические кислоты и антибиотики, которые задерживают микробиологическую порчу и плесневение хлеба. В Германии активно используется технология «Кохштюк», при которой часть муки либо манной крупы смешивается с водой и доводится до температуры 80 - 85 °С и затем вносится в тесто в количестве 5-10 % (в то время как опара вносится в количестве 30 % в пересчете на муку). Данный прием позволяет значительно замедлить процесс черствения хлеба.

Использование специального оборудования для более интенсивного замеса опары и теста замедляет черствение изделий, так же действует и длительный процесс брожения полуфабрикатов, более длительные расстойка и выпечка. Изделия, выпеченные при оптимальном режиме, с плотной и гладкой коркой черствеют медленнее.

Таким образом, использование заквасок при производстве хлебобулочных изделий, является оптимальным технологическим приемом для получения изделий с ярко выраженным вкусом и ароматом и более длительными сроками сохранения свежести по сравнению с изделиями приготовленными ускоренным способом.