

ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ С ФЕРМЕНТНЫМИ ПРЕПАРАТАМИ

Шупилова К.А.

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

В современном мире использование ферментных препаратов при производстве продуктов питания является перспективным направлением. Их внесение в состав хлебобулочных изделий позволяет сократить время производства почти в два раза, однако этот факт может значительным образом влиять на потребительские свойства готовых изделий.

Целью работы являлось изучение органолептических и физико-химических показателей качества хлебобулочных изделий, изготовленных с применением ферментных препаратов и без них.

Для исследования были взяты следующие образцы: батон «Чиабатта» торговой марки «Всё готово», батон «Столица» – производитель Минск-хлебпром, сдоба «Витушка» торговой марки «Всё готово» и «Сдоба с маком» торговой марки «ЛюбоПечь».

Образцы 1 и 3 содержат в своём составе ферментные препараты, образцы 2 и 4 их не содержат. В результате оценки органолептических показателей, установлено: хлеб с использованием ферментных препаратов имеет расплывшуюся форму и мятую поверхность, подрывы корки и трещины на поверхности, мякиш влажный на ощупь, вкус – пресный. Хлеб без добавления ферментных препаратов имеет ровную глянцевую поверхность, хорошую пропеченность, ярко выраженный вкус и аромат, Сдоба с добавлением ферментных препаратов имеет красивый внешний вид, но уступает по показателям «структура мякиша» и «вкус и запах», что объясняется ускоренным процессом тестоведения, в результате которого изделие не успевает набирать необходимый уровень вкусоароматических веществ. При сравнении образцов по физико-химическим показателям, образцы 1 и 3 имеют высокую влажность, нормальную кислотность и хорошо развитую пористость.

Таким образом, изделия, с ферментными препаратами имеют менее выраженный вкус и аромат, а их преимущество в цене исчезает при ее пересчете на вес изделия. Информация, обобщенная в рамках данного исследования будет востребована в практике объектов торговли и общественного питания.