

ПРОБЛЕМЫ КАЧЕСТВА ПШЕНИЧНОЙ МУКИ ПЕРЕРАБАТЫВАЕМОЙ ХЛЕБОПЕКАРНЫМИ ПРЕДПРИЯТИЯМИ

Пашук С.В.

**Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Главная проблема хлебопекарной отрасли в настоящее время – это стабильность и качество муки. Хлебопекарные предприятия Беларуси вынуждены использовать в своем производстве значительные объемы – около 60% пшеничной муки с пониженными хлебопекарными свойствами, с низким содержанием клейковины (20-27), повышенной автолитической активностью, что приводит к выпуску продукции с пониженным объемным выходом и формоустойчивостью, т.е. с низкими потребительскими качествами.

Предприятиями Департамента по хлебопродуктам Министерства сельского хозяйства и продовольствия в 2010 году было переработано 54996,69 тонн (40,21%) пшеничной муки с клейковиной II группы качества, 425,40 тонн (0,31%) пшеничной муки с клейковиной III группы качества и 18723,54 тонны (17,77%) с повышенной автолитической активностью. В последние годы тенденция поставок на рынок муки с низкими хлебопекарными свойствами характерна для мирового рынка.

Для обеспечения стабильного качества хлебобулочных изделий в последние годы в хлебопечении стран СНГ используются различные пищевые добавки, в том числе комплексные хлебопекарные улучшители, ферментные препараты, мультиэнзимные композиции, улучшители окислительного действия, модифицированные крахмалы и др.

Использование комплексных хлебопекарных улучшителей позволяет: одновременно воздействовать на основные компоненты муки, повысить эффективность каждого компонента улучшителя за счет синергизма их действия и тем самым снизить расход и упростить их использование.

При выборе улучшителя большое значение имеет не только его состав, но и технология приготовления хлеба. Научные исследования и многолетний опыт дают основания говорить, что в традиционных технологиях при современном машинно-аппаратурном оформлении процесса и использовании муки с высокими хлебопекарными свойствами улучшители могут не применяться. Улучшители обязательно нужны для развития применения новых и уже имеющихся нетрадиционных технологий; для улучшения качества продукции хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента – сдобных, слоеных изделий, изделий, приготовленных из замороженных полуфабрикатов; стабилизировать качество хлеба при переработке муки с нестабильными хлебопекарными свойствами; замедлить процесс черствения и предотвратить микробиологическую порчу хлебобулочных изделий, продлить срок сохранения свежести хлеба, снизить его крошковатость, при выработке определенных сортов хлебобулочных изделий и др.

В связи с тем, что на рынке имеется широкий спектр комплексных хлебопекарных улучшителей, ферментных препаратов и различных добавок отечественного и импортного производства для выработки хлебобулочных изделий из пшеничной муки современному производителю тяжело выбрать необходимую для него добавку. Поэтому необходимо разработать проект рекомендаций по использованию улучшителей в хлебопекарном производстве с указанием способа применения и условий внесения.