

ВЛИЯНИЕ РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОНЕНТОВ НА СВОЙСТВА ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

Гуляев К.К., Шкор М.И.

Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь

Основным назначением применения панировочных сухарей является сохранение выхода готовых изделий и придания им хороших органолептических показателей. Выход готовых изделий зависит от способности панировочных сухарей поглощать жидкость. Одним из показателей характеризующих это свойство является набухающая способность. На набухающую способность в первую очередь влияет рецептурный состав хлебобулочных изделий, из которых были произведены панировочные смеси.

В работе было проанализировано влияние различных дополнительных рецептурных компонентов на набухающую способность панировочной смеси. Были отобраны пять традиционных рецептур хлебобулочных изделий (рисунок 1):

- образец № 1 – батон «Пшеничный» (не содержит дополнительного сырья);
- образец № 2 – батон нарезной (с содержанием сахара 5 % и жира 3,5 %);
- образец № 3 – хлеб сдобный формовой (с содержанием сахара 10 % и жира 8 %);
- образец № 4 – розанчики сдобные (с содержанием сахара 3 % и жира 18 %);
- образец № 5 – колобки молочные (с содержанием сахара 2 % и сухого молока 7 %).

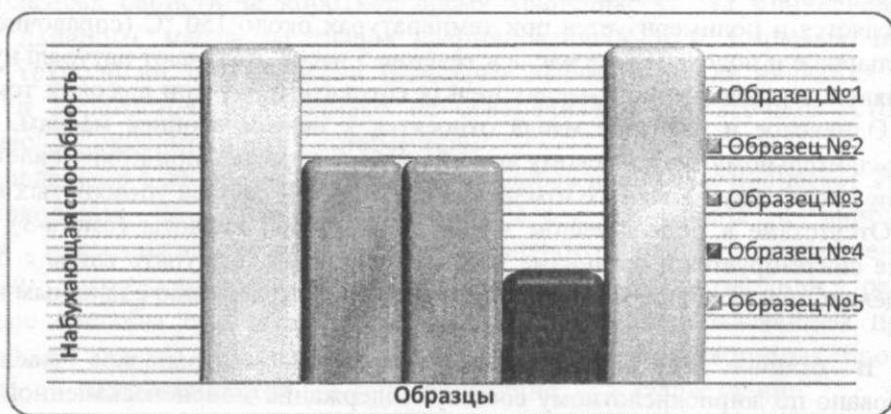


Рисунок 1 – Влияние рецептурных компонентов на набухающую способность панировочных смесей

Как видно из полученных данных внесение различных компонентов может оказывать значительное влияние на набухающую способность панировочных смесей. Так внесение сахара и жира существенно снижает набухающую способность. Добавление жира, препятствует гидратации белковых молекул, крахмала и других полисахаридов.

Таким образом, внесение дополнительных рецептурных компонентов оказывает существенное влияние на набухающую способность (особенно сахара и жира). Поэтому для производства панировочных сухарей рекомендуется использовать хлебобулочные изделия, не содержащие дополнительные компоненты.