

## УСКОРЕННЫЕ СПОСОБЫ ПРОИЗВОДСТВА ЗАВАРНЫХ СОРТОВ ХЛЕБА

Кондратенко Р.Г., Романюго О.А., Бобкова М.В.  
Могилевский государственный университет продовольствия  
г. Могилев, Республика Беларусь

На протяжении многих лет хлеб из ржаной муки традиционно являлся наиболее массовым продуктом питания для населения Республики Беларусь. Такой хлеб отличается повышенной пищевой ценностью, обусловленной содержанием в муке незаменимых аминокислот (лизина и др.), витаминов группы В и РР, железа, магния, калия и других веществ.

Анализ ассортимента хлебобулочных изделий показал, что наибольшим спросом в республике пользуются заварные сорта хлеба, отличающиеся специфическим вкусом и ароматом, за счет внесения в рецептуру ржаного солода (ферментированный и неферментированный), природных ароматизаторов (тмин, кориандр, анис и др.), вкусовых добавок (сахар-песок, патока, изюм) и другого сырья.

Все существующие в промышленности традиционные способы приготовления теста для заварных сортов хлеба можно разделить на трех и четырехфазные. На хлебозаводах Беларуси широкое применение нашла четырехстадийная технология производства заварного хлеба на осахаренных, заквашенных и сброженных заварках.

Применение многостадийной технологии приготовления заварного хлеба и разнообразные рецептурные компоненты, входящие в его состав, позволяют получить хлеб с хорошо разрыхленным, эластичным мякишем, специфическим фруктовым ароматом, сладковатым вкусом и удлиненным сроком хранения. Однако, данная технология длительна и трудоемка. В современных условиях изменившейся структуры хлебопекарных предприятий, имеет место развитие малых производств, которые часто работают по одно- или двусменному графику, и поэтому использовать традиционную технологию затруднительно. В связи с этим, актуальным является разработка и реализация ускоренных способов приготовления заварного хлеба.

На сегодняшний день в вопросе адаптации технологического процесса производства заварных хлебов для дискретного режима приготовления существует ряд отечественных и зарубежных разработок. В основе всех ускоренных способов производства заварного хлеба лежит использование «сухой» заварки полученной различными способами. Для интенсификации технологического процесса используют сухие биологические закваски или подкисляющие добавки.

В Беларуси нашло широкое применение использование сухих композитных смесей, в основе которых лежит экструзионная мука, а в качестве подкисляющего агента выступают органические кислоты. Однако, применение органических кислот (подкислителей) в составе композитных смесей, не обеспечивает получение хлеба с полноценным вкусом и ароматом и не всегда улучшает качество хлеба. В связи с этим актуальной задачей является создание сухого полуфабриката, в котором максимально сохранена микрофлора традиционных заварок, что в свою очередь обеспечит вкус и аромат присущий традиционному заварному хлебу.