

АНАЛИЗ КАЧЕСТВА ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА АНАЛИЗАТОРЕ ТЕКСТУРЫ СТЗ BROOKFIELD

Абложная Л.Д., Юрченко И.Ю.

**Научный руководитель – Гуринова Т.А., к.т.н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Качество хлебобулочных изделий является основной задачей хлебопекарных предприятий. Потребитель в первую очередь оценивает изделия по органолептическим характеристикам (форма изделия, цвет, запах, состояние мякиша). Свежевыпеченные изделия из пшеничной муки характеризуются пропеченным, легко восстанавливаемым после сжатия мякишем.

При хранении и черствении хлебобулочных изделий мякиш становится более твердым, не эластичным, крошащимся. Происходят изменения белков и крахмала, снижается содержание связанной воды. Степень свежести хлеба характеризуется по мягкости мякиша, его липкости, что является условными и субъективными оценками.

Комплексный подход качества хлебобулочного изделия обеспечивается при использовании прибора анализатор текстуры СТЗ Brookfield, который позволяет оценить упругоэластические свойства мякиша (нормальное напряжение сдвига; относительную, общую, упругую, пластическую деформацию) и релаксацию напряжения. Следует учитывать, что формирование и изменение реологических характеристик хлебобулочного изделия будет зависеть от исходных характеристик муки, соотношения рецептурных компонентов, комплекса процессов, происходящих на этапе приготовления теста, параметров и особенностей технологических схем производства.

Цель исследований заключается в сравнительной оценке и корреляции упруго-вязкого и вязкопластического деформирования хлебного мякиша в процессе хранения хлебобулочных изделий с физико-химическими показателями качества (влажность мякиша, пористость, содержания связанной воды, коэффициент набухаемости мякиша, крошковатость). Результаты корреляции позволят прогнозировать сроки сохранения свежести хлебобулочных изделий из пшеничной муки основываясь на объективных показателях изменения их качества.