

ВЛИЯНИЕ РЕЦЕПТУРНЫХ КОМПОНЕНТОВ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ВЫРАБАТЫВАЕМЫХ ИЗ НИХ ПАНИРОВОЧНЫХ СУХАРЕЙ

Сорока Е.А.

Научные руководители – Василенко З.В., д.т.н., профессор,

Гуляев К.К., старший преподаватель

Могилевский государственный университет продовольствия

г. Могилев, Республика Беларусь

Панировочными сухарями покрывают различные кулинарные продукты (мясные, рыбные, овощные, творожные) перед тепловой обработкой. Они позволяют продуктам сохранить свежесть, вкус и влажность, создают хрустящую корочку снаружи и мягкость изнутри, сохраняют первоначальную форму, предохраняют от распада содержащиеся в них питательные вещества и предотвращают их потери.

Чаще всего для их производства используют пшеничные хлебобулочные изделия, не соответствующие по своим характеристикам требованиям ТНПА (производственный брак). Соответственно, из каких рецептурных компонентов получены данные изделия, зачастую, при производстве панировочных сухарей не учитывают. В то же время, количество различных ингредиентов применяемых для получения хлебобулочных изделий очень велико.

Целью работы было изучение влияние рецептурных компонентов на качество панировочных сухарей. Было выбрано 5 образцов: образец № 1-батон “Пшеничный”(простая рецептура); образец № 2 –батон нарезной (с содержанием большего количества сахара); образец № 3-хлеб сдобный формовой (с одинаковым содержанием сахара и жира); образец № 4-розанчики сдобные(с содержанием большего количества жира); образец № 5 - панировочные сухари «Бобруйские».

В ходе проведения эксперимента было установлено, что наихудшей водосвязывающей и водоудерживающей способностями обладал образец №4, поэтому, можно предположить, что вырабатывать панировочные сухари из хлебобулочных изделий с большим содержанием жира не целесообразно. Кроме этого такие панировочные сухари будут иметь непродолжительные сроки хранения, вследствие быстрого окисления жиров.

Таким образом, можно сделать вывод, о том, производить панировочные сухари следует из пшеничных хлебобулочных изделий с малым содержанием жира.