

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБА-БРАКА В ВИДЕ МОЧКИ В ХЛЕБОПЕКАРНОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

**Назаренко Е.А., Гуринова Т.А., Тиханович Е.Ф.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

На действующих хлебопекарных предприятиях в ходе технологического процесса всегда возможны сбои, которые приводят к получению хлеба, по качеству не соответствующего требованиям ТНПА. Кроме того из-за несогласованности предприятия-производителя с торговыми объектами, хлеб теряет свои потребительские свойства вследствие черствения.

Хлеб, потерявший свои потребительские свойства, без плесени, загрязненности и посторонних включений, а также деформированный и дефектный хлеб, наличие которого вызвано нарушением технологического процесса, плохим качеством сырья, неудовлетворительной работой технологического оборудования, поступает на переработку. В целях экономии хлебных ресурсов в хлебопекарной промышленности из черствого и дефектного хлеба получают панировочные сухари, а сухарную крошку, хлебную мочку используют в качестве добавок при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Количество и технология переработки хлеба-брака нормируется в соответствии с Правилами организации и ведения технологического процесса на хлебопекарных предприятиях. Приведенное в этом документе количество вносимого хлеба-брака в том или ином виде научно не обосновано. Например, рекомендуется вносить не более 5% хлеба-брака в виде мочки к массе муки при производстве ржано-пшеничного хлеба. При влажности мочки 75-80% это будет соответствовать примерно 7-бкг хлеба брака (при его влажности ~ 40%). В литературных источниках нет данных о том, на сколько при необходимости можно увеличивать количество вносимого хлеба брака без нанесения ущерба качеству готовой продукции.

В литературных источниках также не содержится сведений о свойствах хлеба брака и получаемой из него мочки, которые могут проявиться в технологическом процессе приготовления хлеба, например, накопление кислотности в полуфабрикатах, микробиологические характеристики и др.. Следует учесть также, что в мочке содержатся все ценные элементы присущие хлебу, в том числе комплекс ароматических и вкусовых веществ, которые можно использовать при приготовлении хлеба.

Вместе с тем за рубежом предлагаются различные способы предварительной обработки мочки и дальнейшее её использование в технологическом процессе хлебопекарного производства, которые не ограничиваются её внесением только на стадии замеса теста, как это оговорено в выше упомянутом документе.

Нами проводятся исследования свойств хлеба брака и мочки с целью расширения диапазона её применения в хлебопекарном производстве.