

АНАЛИЗ КЛАССИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ НА ОСНОВЕ РЖАНОЙ МУКИ

Рашкевич Ю.А., Ращинская А.И.

Научный руководитель – Кондратенко Р.Г., к.т.н., доцент

**Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий,
г. Могилев, Республика Беларусь**

В Республике Беларусь имеет место тенденция снижения потребления хлебобулочных изделий и, как следствие, падение производительности хлебопекарных предприятий. В связи с этим в работе хлебопекарных предприятий в течение суток возникают вынужденные технологические перерывы. В таких условиях круглосуточный режим работы хлебозаводов в большинстве случаев нецелесообразен и малоэффективен. Это обуславливает повсеместный переход современных предприятий на дискретный режим работы, что в свою очередь требует нетрадиционных подходов к организации технологического процесса и поиска новых решений.

Основная доля в производстве хлебной продукции приходится на изделия из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. В настоящее время при производстве отдельных групп данного ассортимента используются классические технологии с применением закваски с направленным культивированием микроорганизмов. Закваска – возобновляемый полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный в результате сбраживания мучной питательной смеси молочнокислыми микроорганизмами и дрожжами. Основные функции заквасок: обеспечение требуемой начальной кислотности теста и необходимой микробиологической чистоты; стабилизация процессов брожения теста; улучшение качества хлеба, а именно хорошая разрыхленность и пористость хлеба; оптимальные вкусо-ароматические свойства.

Однако с течением времени биотехнологические свойства закваски ухудшаются, что требует определенных технологических решений, в частности приготовления закваски по разводочному циклу (1-2 раза в год). Кроме этого, закваска как полуфабрикат хлебопекарного производства требует постоянного и непрерывного контроля процесса ее воспроизводства и показателей качества [1].

Одним из путей решением данной проблемы является использование стартового концентрата закваски, предполагающего однократное его использование при приготовлении теста. В Санкт-Петербургском филиале НИИХП разработана стартовая композиция «Биоконцентрат», которая предназначена для приготовления ржаной густой закваски при производстве хлебобулочных изделий с использованием ржаной муки, в том числе в условиях дискретного производства. «Биоконцентрат» состоит из биомассы чистых культур микроорганизмов, муки ржаной обдирной и ржаных отрубей. Применение «Биоконцентрата» позволяет сократить продолжительность технологического процесса приготовления готовых изделий [2].

Список использованных источников:

- 1 Ауэрман, Л.Я. Технология хлебопекарного производства. [Текст] / Л.Я. Ауэрман.- М.: Легкая и пищевая промышленность, 1984.- 416 с.
- 2 Романов А.С., Хлеб и хлебобулочные изделия. Сырье, технологии, ассортимент: учебное пособие/ Ильина О.А., Иунихина В.С., Краус С.В. – М.: ДеЛи плюс, 2016. – 539 с.