

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ОЦЕНКА ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВ МУКИ РЖАНОЙ ХЛЕБОПЕКАРНОЙ

Черненко Д.А., Довидович К.А.

**Научные руководители – Микулинич М.Л., к.т.н., доцент,
Азарёнок Н.Ю., ст. преподаватель**

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

Целесообразность проверки соответствия и количественного определения потребительских свойств муки ржаной хлебопекарной белорусских производителей актуальна, т.к. уточнение и верификация показателей играют важную роль в организации технологического процесса и качества хлеба и хлебобулочных изделий из муки ржаной хлебопекарной. Технологическая надежность и выработка хлебобулочных изделий надлежащего качества зависит от исследуемых и контролируемых параметров оценки потребительских свойств, с помощью которых можно будет спрогнозировать процессы в дальнейших исследованиях с использованием нестандартного сырья и выработки нестандартной продукции.

Цель исследований – провести сравнительный анализ органолептических и физико-химических показателей муки ржаной хлебопекарной разных сортов. Объектами экспериментальных исследований явились следующие сорта образцов муки ржаной: сеяная, обойная, обдирная, ОАО «Минский комбинат хлебопродуктов», Республика Беларусь. Содержание влажности муки определяли методом высушивания на влагоанализаторе МАС 50, зольность – озолением с помощью муфельной электронной печи SNOL 8,2/1100 по ГОСТ 27494, кислотность – методом объемного титрования по болтушке в присутствии цветного индикатора по ГОСТ 27493, число падения – по ГОСТ 27676, углеводов – поляриметрическим методом. Органолептические показатели определяли в соответствии с ГОСТ 27668 (таблица 1).

Таблица 1 – Органолептические показатели муки ржаной хлебопекарной

Наименование показателей	Сорта муки ржаной хлебопекарной		
	Сеяная	Обдирная	Обойная
Цвет	Белый с кремовым оттенком	Серовато-кремовый с вкраплениями частиц оболочек зерна	Серый с частицами оболочек зерна
Запах	Слегка кисловато-горьковатый	Нейтральный	Нейтральный
Вкус	Сладковатый	Сладковатый	Нейтральный

Полученные данные сравнивали с нормами исследуемых показателей, предусмотренных ГОСТ 7045–2017. Влажность объектов исследования варьирует от 9,05 до 10,05 %, зольность – от 1,03 до 1,95%. Зольность двух проб выше нормы, т.е. при помоле и просеивании муки отрубей сохранилось больше. Кислотность варьирует от 4 до 6 град., число падения от 115 до 188 с. Массовая доля углеводов варьирует от 28,88 до 35,4 %.

Полученные данные свидетельствуют о необходимости корректировать технологический процесс при использовании различных партий муки, поскольку, потребительские свойства заметно влияют качество готовых изделий.