

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ УЛУЧШИТЕЛЕЙ ДЛЯ ПРОДЛЕНИЯ СРОКОВ ГОДНОСТИ БУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ

Эркинова Г.У.

**Научный руководитель – Гуринова Т.А. к.т.н., доцент
Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий
г. Могилев, Республика Беларусь**

Хлебобулочные изделия относятся к числу наиболее востребованных и социально значимых продуктов питания. Они имеют ограниченный срок хранения, обусловленный микробиологической нестабильностью и интенсивными физико-химическими изменениями, такими как черствение. Это ограничивает возможности транспортировки и реализации продукции, а также снижает охват и удовлетворённость потребителей. Одним из эффективных путей решения данной проблемы является использование хлебопекарных улучшителей, которые позволяют увеличить объем и мягкость мякиша, улучшить внешний вид, вкус, аромат. Хлебопекарные улучшители способны замедлить процессы черствения, стабилизировать структуру мякиша и ингибировать развитие микрофлоры. Хлебопекарный улучшитель по ГОСТ 32677 «Изделия хлебобулочные. Термины и определения» это «пищевая добавка, или комплексная пищевая добавка, или технологическое вспомогательное средство, улучшающие свойства теста и качество хлебобулочных изделий».

В соответствии с Техническим регламентом ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» к технологическим вспомогательным средствам «веществам, которые используются при производстве пищевой продукции для выполнения определенных технологических целей и после их достижения удаляются из пищевой продукции» относятся ферменты. Используются средства с активными ферментами глюкоамилазой, α -амилазой, ксилалазой, протеазой, липазой, глюкозооксидазой и др. После выпечки при высоких температурах ферменты инактивируются и не могут оказывать свое воздействие на хлебобулочное изделие и на здоровье потребителей, что позволяет говорить о безопасности их применения.

На рынке Республики Беларусь предлагаются как комплексные пищевые добавки, так и технологические вспомогательные средства для булочных изделий в различном диапазоне дозировок и различной направленности действия. В некоторых случаях при применении ферментных препаратов рекомендуется снижение рецептурных дозировок сахара и жира при изготовлении батонов и сдобных изделий без потери органолептических и физико-химических характеристик качества.

В условиях растущих требований к качеству и безопасности продуктов питания актуальным является исследование возможности безопасного применения хлебопекарных улучшителей с целью оптимизации их применения, в том числе и для продления сроков годности булочных изделий.

Список использованных источников

1 Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий [Текст] : учебное пособие / И.В. Матвеева, И.Г. Белявская. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : Синергия, 2001. – 116 с.