

ИССЛЕДОВАНИЯ ВОЗМОЖНОСТИ ПРИМЕНЕНИЯ ТЕМНОГО ЯЧМЕННОГО СОЛОДА В ХЛЕБОПЕЧЕНИИ

Эшбоев Ж.А.

Научный руководитель – Назарова Ю.С., к.т.н., доцент

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

Хлебобулочные изделия регулярно потребляются практически всеми социальными слоями населения и являются одним из основных источников питательных веществ, необходимых для жизнедеятельности организма человека. В последние годы в связи с активным продвижением принципов здорового питания значительно возрос спрос на функциональные и обогащённые пищевые продукты. В этой связи актуальной становится задача внедрения биологически активных добавок в технологии производства хлеба с целью повышения его пищевой и биологической ценности. Одним из таких компонентов являются солодовые продукты, в частности тёмный ячменный солод, который представляет значительный научный и практический интерес [1, 2].

Внесение тёмного ячменного солода в состав теста вызывает ряд положительных изменений в процессе производства хлеба. В частности, ферменты, сахара и другие биологически активные вещества, содержащиеся в солоде, оказывают заметное влияние на физико-химические свойства теста: способствуют повышению эластичности теста, улучшению способности удерживать газ и сокращению времени ферментации. В результате тесто поднимается быстрее, а готовый продукт имеет более высокий объём и пористость [2].

Экспериментальные данные показали, что оптимальное количество солода обеспечивает максимальные органолептические показатели (цвет, аромат, вкус, внешний вид и структуру мякиша), улучшает физико-химические параметры (влажность, кислотность, объём, пористость и твёрдость корки) и повышает питательную и биологическую ценность продукта. В то же время избыточное добавление солода может негативно влиять на качество изделия, поэтому важно точно рассчитывать его количество и контролировать технологический процесс. Таким образом, тёмный ячменный солод является технологически и биологически полезным сырьём в хлебопекарной промышленности. Он улучшает органолептические, физико-химические и питательные свойства хлеба, повышает его потребительскую ценность и обеспечивает более длительное сохранение свежести готового продукта.

Список использованных источников

1. Сауир, Б. А. Изучение влияния различных компонентов тонкоизмельченных отрубей с добавлением сухой пшеничной клейковины на свойства теста и качество хлеба / Б. А. Сауир, Г. А. Юсупов // Механика и технологии. – 2016. – № 2. – С.108-116.
2. Хмелева, Е. В. Определение рациональной дозировки полбяных отрубей при производстве хлеба из пшеничной муки / Е. В. Хмелева // Инновационные технологии и безопасность пищевых продуктов // Сборник материалов международной научно-практической конференции, 18 мая 2018 г. Краснодар: Изд. КубГТУ, Экоинвест, 2018 – С.166-169.