

**ИССЛЕДОВАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ КАЧЕСТВА ХЛЕБА
НА ОСНОВЕ КИСЛОТООБРАЗУЮЩЕГО ПОЛУФАБРИКАТА
С ВНЕСЕНИЕМ КОРЫ ДУБА**

**Самуйленко Т.Д., Гуринова Т.А.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Беларусь**

Потребительские свойства хлеба наиболее полно отражают влияние модифицированных полуфабрикатов, используемых при приготовлении этого пищевого продукта. В рамках проводимых исследований было исследовано влияние кислотообразующего полуфабриката, в частности с внесением коры дуба, на показатели качества хлеба.

Была произведена пробная лабораторная выпечка образцов хлеба Дарницкий, «Петровский» традиционный и «Армейский» обычный. На стадии замеса теста для хлеба использовался жидкий кислотообразующий полуфабрикат с внесением коры дуба. Брожение теста осуществлялось в течение 60 мин – 90 мин. Последующая разделка, расстойка и выпечка осуществлялась традиционным способом, принятым для данного ассортимента. В полученных изделиях были оценены органолептические и физико-химические показатели.

По органолептическим все образцы хлеба вне зависимости от ассортимента и количества внесенной коры дуба, используемой при приготовлении жидкого кислотообразующего полуфабриката в производственном цикле, полностью отвечали требованиям соответствующих технических нормативных правовых актов. Следует отметить, что при увеличении количества коры дуба в составе полуфабриката (более 1,2 % от массы муки в заварке) происходило некоторое затемнение мякиша хлеба, что может рассматриваться как положительный фактор, так как потребитель больше отдает предпочтения именно такому мякишу.

По физико-химическим показателям все образцы хлеба также соответствовали требованиям соответствующих технических нормативных правовых актов. Массовая доля влаги мякиша колебалась в диапазоне от 46,5 % до 47,0 %, кислотность хлеба находилась на уровне 7,0 град. – 8,5 град. в зависимости от ассортимента хлеба. Причем в рамках одного ассортимента количество коры дуба в составе модифицированного полуфабриката не влияло на показатель кислотности хлеба. Было отмечено некоторое увеличение показателя пористости хлеба. Так внесение коры дуба в жидкий кислотообразующий полуфабрикат в количестве 2,0 % от массы муки в заварке приводило к увеличению пористости в среднем на 6 % – 8 % по сравнению с контрольным образцом для всего исследуемого ассортимента хлеба. Это можно объяснить не только улучшенными биотехнологическими свойствами модифицированного полуфабриката, но и, по-видимому, дополнительным активированием жизнедеятельности дрожжевых клеток, используемых при замесе теста.