

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РАЗЛИЧНЫХ ДРОЖЖЕВЫХ МАТЕРИАЛОВ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ЗАМОРОЖЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ ИЗ ПШЕНИЧНОЙ МУКИ

Евсеева Т.Л.

**Научный руководитель – Тихонович Е.Ф., к. т. н., доцент
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

В настоящее время на хлебопекарных предприятиях Республики Беларусь активно применяется такая технология производства хлебобулочных изделий, как замораживание полуфабрикатов – теста, тестовых заготовок после разделки теста и расстойки, полувыпеченных тестовых заготовок. На хлебозаводе № 2 г. Гомеля также используется такая технологическая схема. Эта технология позволяет выпускать широкий ассортимент изделий, обеспечивать их свежесть, доставляя замороженные полуфабрикаты в различные торговые предприятия и осуществляя там их непосредственную выпечку.

Для технологии замораживания установлены требования к используемому сырью, параметрам проведения отдельных технологических этапов, организации процесса производства хлебобулочных изделий в целом. Одним из основных обязательных условий производства замороженных полуфабрикатов является применение дрожжей с определенными свойствами и в необходимом количестве. Так, дрожжи должны характеризоваться высокой стабильностью и вноситься в рецептуру в дозировке, увеличенной в 2...2,5 раза.

В настоящее время на хлебозаводе № 2 г. Гомеля при производстве замороженных полуфабрикатов в основном применяются прессованные дрожжи, изготавливаемые отечественными дрожжевыми комбинатами по ГОСТ 171-81. Однако практика применения прессованных дрожжей в производстве замороженных полуфабрикатов на этом предприятии показала, что полуфабрикаты и готовые хлебобулочные изделия, изготавливаемые с их использованием, не всегда соответствуют необходимым показателям качества. Так, при выпечке булочных изделий в цехах некоторых торговых предприятий отмечены случаи недостаточной расстойки полуфабрикатов, пониженного объема и слабо развитой пористости готовых изделий.

Вместе с тем, на рынке Республики Беларусь имеются и другие виды дрожжей, в т. ч. поступающие в республику из-за рубежа. Опыт использования новых дрожжевых материалов показал, что информация, приводимая об их свойствах, представлена не в полной мере, что затрудняет их целевое использование.

В связи с этим целью проводимых исследований является анализ применения различных дрожжевых материалов при производстве замороженных полуфабрикатов из пшеничной муки для установления оптимальных технологических режимов при их использовании, обеспечивающими получение готовой продукции стабильного качества.