**Алексенко В.О. Нурєєва А.В. (ХТЕІ КНТЕУ, м. Харків)**

**ДОСЛІДЖЕННЯ ГАЗОУТВОРЮВАЛЬНОЇ ЗДАТНОСТІ БЕЗГЛЮТЕНОВОГО РИСОВОГО ТІСТА**

Використання безглютенових злаків у виробництві хлібобулочних виробів дає змогу хворим на целіакією нормально харчуватись. При розробці нових безглютенових виробів, слід звернути увагу на структурно-механічні властивості продукту. Для отримання пористого м’якуша хлібу необхідно забезпечити активне виділення вуглекислого газу при бродінні тіста та можливість надійного утримання цього газу в порах тіста.

Бродіння тіста – це важливий етап процесу виробництва хліба, який може складатися з однієї, двох і більшої кількості фаз. Ціллю бродіння є накопичення у тісті смакових та ароматичних речовин і доведення тіста по газоутворювальній здатності та фізичним властивостям у найкращий стан для оброблення і випікання. Інтенсивність спиртового бродіння залежить від кількості бродильної активності дріжджів, від рецептури, температури та вологості тіста.

Метою роботи є дослідження впливу рідкого середовища на газоутворювальну здатність рисового тіста.

Газоутворювальну здатність визначали на приладі Яго-Островського протягом 5 годин, тісто готували безопарним способом з вологістю 52 %. Результати впливу рідкої фази на газоутворювальну здатність представлено на рис. 1 (1 – вода, 2 – молоко, 3 – кефір, 4 – сироватка).

Газоутворювальна здатність безглютенового тіста, де в якості рідкої фази використовували воду та молоко дещо нижча. Можливо це пов’язано з тим, що в безглютеновому рисовому борошні низький вміст власних цукрів.

При використанні кефіру та сироватки загальний об’єм діоксиду вуглецю збільшується на 0,25…0,38х10-3 м3 відносно контрольного зразка (вода). Це пояснюється тим, що з додаванням продуктів з кислоутворювальною мікрофлорою підвищується інтенсивність молочнокислого бродіння. Молочнокисле бродіння в напівфабрикатах визивається різними видами молочнокислих бактерій: термофільних та мезофільних. Такі бактерії зброджують цукри з утворюванням молочної кислоти. Молочнокислі бактерії мають великий вплив на структуру готових виробів, смак та аромат.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Работа виконана під керівництвом к.с.-г..н., доц. Бачинської Я.О.