**Александров О.В., Ілюха М.Г., Скородумова О.Б., Цихановська І.В., Барсова З.В.,** УІПА, м. Харків

**ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ДОБАВКИ ЛІПІДО - МАГНЕТИТОВОЇ СУСПЕНЗІЇ НА СТРУКТУРНО - МЕХАНІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ЖИТ-НЬОГО ХЛІБА (частина 2)**

Вивчали вплив добавки ЛМС на змінення еластичності житнього хлібу (табл.2 та рис.3).

|  |
| --- |
| Таблиця 2. **Визначення еластичності дослідних зразків** |
| ***Термін старіння зразків, год*** | ***Вміст добавки ЛМС, мас%*** |
| ***0*** | ***0,35*** | ***0,69*** | ***1,37*** |
| 12 | 97,9 | 100 | 100 | 98,2 |
| 24 | 95,8 | 96,4 | 96,2 | 96,4 |
| 36 | 93,8 | 96,4 | 94,2 | 94,5 |
| 48 | 93,8 | 96,4 | 94,2 | 92,7 |
| 60 | 93,8 | 96,4 | 94,2 | 92,7 |
| 72 | 89,6 | 92,9 | 94,2 | 92,7 |

Рис.3 Залежність еластичності зразків житнього хлібу

від терміну зберігання

Кількість

ЛМС,%:

При збільшенні терміну старіння еластичність усіх зразків хлібу знижується, що пояснюється поступовим висиханням м’якушки хлібу. Але при додаванні 0,35 % добавки ліпідо-магнетитової суспензії спостерігається значне підвищення еластичності дослідних зразків хлібу: наявність в хлібі добавки ЛМС в кількості 0,35 – 1,37 % забезпечує підвищення величини еластичності не тільки у порівнянні з дослідним еталоном, але й з промисловим зразком житнього хліба.

**Литература:**

1. Ілюха М.Г. Барсова З.В. Тімофеєва В.П., Цихановська І.В., Ведерникова І.О. Хімічна промисловість України №5(94).­– Київ, 2009. – С. 37–41.