

**Александров О.В., Цихановська І.В., Гонтар Т.Б. УПА, м. Харків
ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ ЖИТНЬОГО ХЛІБА, ЗБАГАЧЕНОГО
ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОЮ ХАРЧОВОЮ ДОБАВКОЮ**

Рішенням складних технологічних завдань, пов'язаних з необхідністю коригування нестабільної якості основної сировини, створенням технологій приготування хлібобулочних виробів зі збільшеними термінами зберігання, стійкістю до окисного і мікробного псування є цілеспрямоване використання хлібопекарських «покращувачів» різних функцій і принципів дії.

В якості «покращувача» житнього хліба запропонований «Магнетофуд» [Патент № 54284], який за рахунок специфічних властивостей наночастинок позитивно впливає на якісні, фізико-хімічні та структурно-механічні показники хліба.

Для отримання однорідної структури хліба добавку «Магнетофуд» вводили у вигляді ЛМС (ліпідом-магнетитової суспензії). Органолептичний аналіз житнього хлібу зі різною кількістю добавки ЛМС, в мас.% (0; 0,35; 0,69; 1,37 – зразки 1,2,3,4 відповідно) наведено на рисунку.

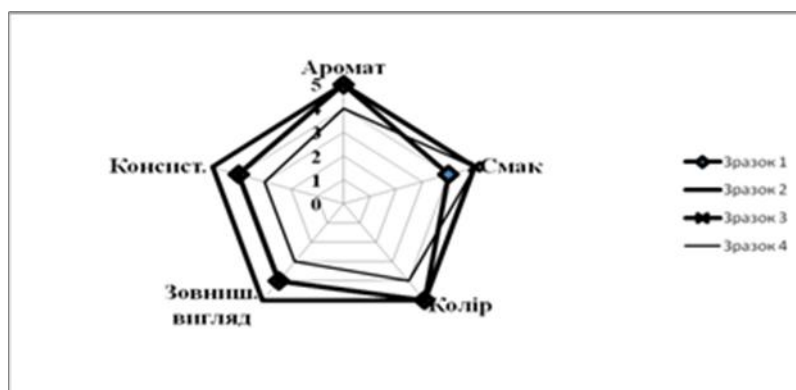


Рис. Оцінка впливу добавки ЛМС на якість житнього хліба

З даних рисунка видно, що більш якісні зразки житнього хліба виходять при добавці у кількості 0,35 мас.%. Зі збільшенням концентрації добавки у експериментальних зразках житнього хліба погіршується і смак, і аромат, і зовнішній вигляд, і консистенція. Тільки колір хліба не змінюється.

Для перевірки правильності ведення технологічного процесу житнього хліба, оцінки його якості були визначені фізико-хімічні та структурно-механічні показники. Які виявилися краще у зразків з добавкою ЛМС.

Слід також зазначити, що зразки хліба цієї серії мали добре розвинену рівномірну пористість, пори однакових розмірів, з помірною товщиною стінок пір і хорошою еластичністю: м'якуш не кришився і не заминався. Це пов'язано, ймовірно, зі здатністю «Магнетофуду» інгібувати активність амілолітичних ферментів тіста.