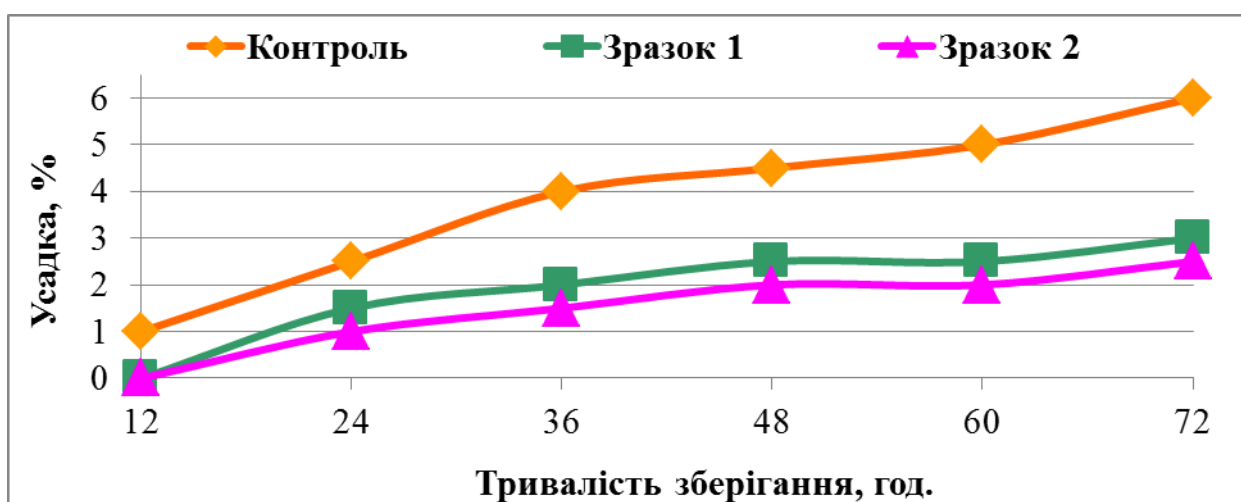


Хомяк Э.А., студент гр. ДТ – ПОХ 17 мг

### **ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ «МАГНЕТОФУД» НА УСАДКУ ДОСЛІДНИХ ЗРАЗКІВ ХЛІБА «ХАРКІВСЬКИЙ РОДНИЧОК»**

Структурно-механічні властивості м'якушки хліба (еластичність, %; модуль еластичності  $E$ , Па; усадка, %) визначали шляхом вимірювання її пружно-еластичних властивостей на автоматизованому пенетрометрі АП-4/2. За допомогою цього приладу визначали загальну деформацію м'якушки хліба ( $\Delta N_{\text{обш}}$ ), що характеризує його стискаємість; пластичну деформацію ( $\Delta N_{\text{пл}}$ ) або еластичність і пружну деформацію ( $\Delta N_{\text{упр}}$ ) або усадку за методиками.

На рисунку наведено вплив харчової добавки «Магнетофуд» на усадку дослідних зразків хліба «Харківський родничок» у порівнянні з контролем в процесі зберігання.



**Рис. Вплив харчової добавки «Магнетофуд» на усадку дослідних зразків хліба «Харківський родничок» у порівнянні з контролем в процесі зберігання**

Аналіз експериментальних даних показує, що введення харчової добавки «Магнетофуд» поліпшує якість пшенично-житнього хліба, тому що усадка його нижча за усадку контрольного зразка та практично зберігається такою впродовж перших 36 годин.

Аналіз усадки дослідних зразків хліба також показує, що першу добу після виготовлення хліб майже не черствіє – через 24 год. усадка складає: для контролю – 2,5 %, для зразків 1,2 – 1,5 % і 1,0 % відповідно. Крім того в зразках 1,2 така усадка практично зберігається протягом перших 36 год., на відміну від контролю, де вона зростає в 1,6 рази. Через 72 год. усадка зростає: для контролю – до 6,0 %, для зразків 1, 2 значно менше – до 3,0 % і 2,5 % відповідно.