

Гордієнко Ю.О., студентка гр. ДТ – ПОХ 17 мг

ВПЛИВ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ «МАГНЕТОФУД» НА СТИСКАЄМІСТЬ М'ЯКУШКИ ДОСЛІДНИХ ЗРАЗКІВ ХЛІБА «ХАРКІВСЬКИЙ РОДНИЧОК»

Стискаємість м'якушки є одним з основних показників, за яким споживач оцінює ступінь свіжості або черствості хліба. Стискаємість м'якушки дослідних зразків хліба «Харківський родничок» визначали шляхом на автоматизованому пенетрометрі АП-4/2. За допомогою цього приладу визначали загальну деформацію м'якушки хліба ($\Delta N_{\text{общ}}$), що характеризує його стискаємість.

На рисунку наведено вплив харчової добавки «Магнетофуд» на стискаємість м'якушки дослідних зразків хліба «Харківський родничок» у порівнянні з контролем в процесі зберігання на протязі 60 годин.

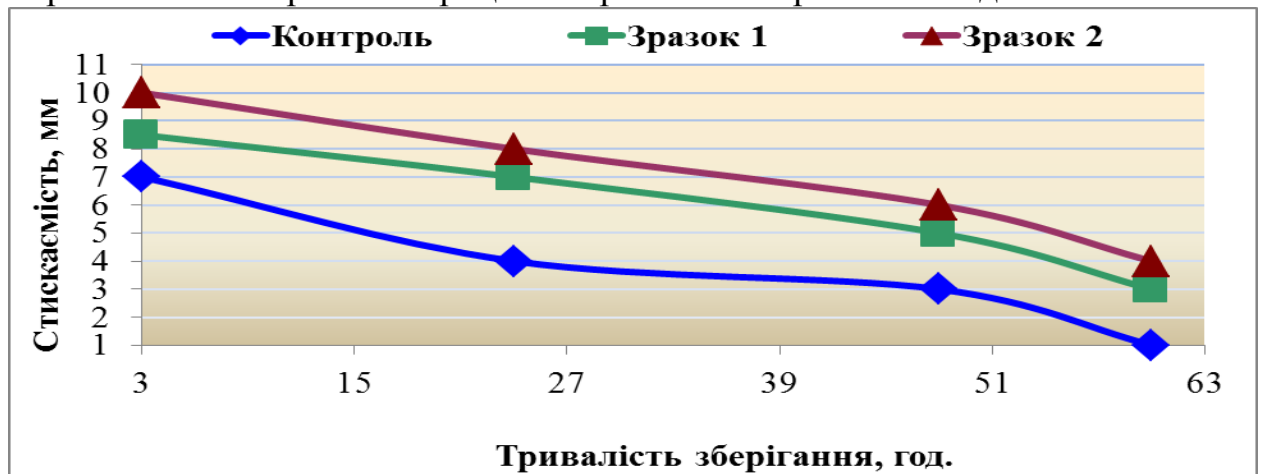


Рис. Вплив харчової добавки «Магнетофуд» на стискаємість м'якушки дослідних зразків хліба «Харківський родничок» у порівнянні з контролем в процесі зберігання

З даних рисунка видно, що при зберіганні хліба на протязі 60 годин стискаємість м'якушки знижується для контролю – в 9 разів, для зразків 1,2 (хліб «Харківський родничок», збагачений харчовою добавкою «Магнетофуд») – в 7 і в 6 разів відповідно.

З рисунку також видно, що при зберіганні хліба на протязі 60 годин стискаємість м'якушки знижується для контролю – в 9 разів, для зразків 1, 2 – в 7 і в 6 разів відповідно. При цьому збільшується механічна міцність стінок пір. Хліб вважається черствим, коли стискаємість його зменшується більш ніж на 40 %. У нашому випадку стискаємість дослідних зразків пшенично-житнього хліба зменшується: на 40 % для контролю – через 22 год., для зразків 1, 2 – через 47 та 48 годин відповідно.