

Пархоменко О.Р., студентка гр. ДТ-ПОХ14

МЕТОДИКИ ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ, ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ, СТРУКТУРНО-МЕХАНІЧНИХ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ХЛІБА

В експерименті використовувалися стандартні методи дослідження, розглянуті далі. Вихід тіста і хліба визначали на електронних аналітичних вагах серії ANG (Україна), вологість хліба визначали у термошафі UF55 Memmert (Німеччина), вологість тіста на приладі ВНІХП-ВЧ (Україна). Титровану кислотність визначали за допомогою ручної установки для титрування. Визначення пористості м'якушки проводили на приладі Журавльова. Якість житньо-пшеничного хліба оцінювалася органолептичним методом [ГОСТ 52961-2008 та ДСТУ-П 4583:2006].

Дегустаційна комісія оцінювала за п'ятибальною шкалою з урахуванням коефіцієнта важливості кожний показник: зовнішній вигляд: форма, стан поверхні, колір; стан м'якушки: пропеченість, промес, пористість; смак; запах.

Дегустаційна оцінка проводилася за розробленими таблицями, в яких кожному показнику якості відповідала його характеристика.

Відповідно до вимог нормативних і технічних документів основними фізико-хімічними показниками якості хлібобулочних виробів є: вологість м'якушки, кислотність, пористість, визначення виходу хліба.

Визначення вологості здійснювали стандартним прискореним методом згідно ГОСТ 21094-75. Сутність методу полягає в висушуванні наважки подрібненої м'якушки при певній температурі та визначенням вологості. Визначення кислотності хлібобулочних виробів проводили титриметричним методом згідно ГОСТ 5670-96. Пористість визначали стандартним методом згідно з ГОСТ 5669-96 за допомогою приладу Журавльова.

Вихід хліба (ВГП, %) визначали як різницю у вазі вихідного напівфабрикату та готового продукту за методикою, розробленою Боташевой Г. Ю.. На рисунку наведені дослідні зразки житньо-пшеничного хліба.

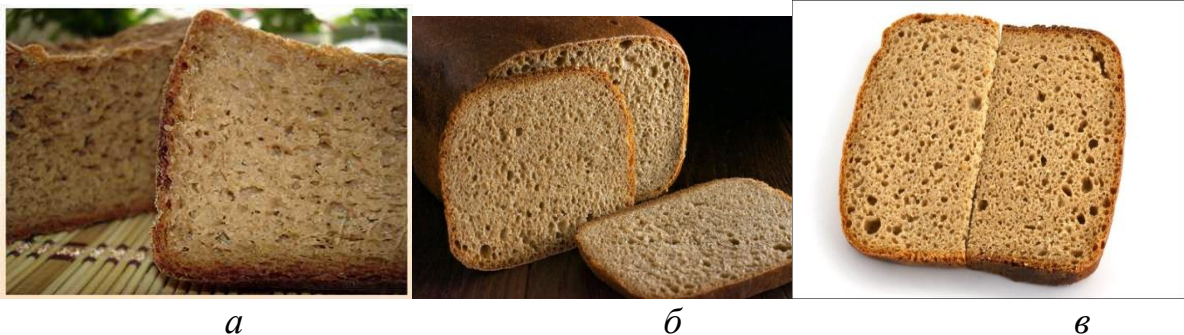


Рис. Дослідні зразки житньо-пшеничного хліба: *а* – зразок 1 контрольний; *б* – зразок 2 – з добавкою «Магнетофуд» у вигляді порошку; *в* – зразок 3 – з добавкою «Магнетофуд» у вигляді масляної суспензії.

Робота виконана за керівництвом к.х.н., зав. каф. ХХТ Александрова О.В.