**Грибова С.П.,** студентка гр. ДТ-ПОХ15

**МЕТОДИКИ ВИЗНАЧЕННЯ ОРГАНОЛЕПТИЧНИХ, ФІЗИКО-ХІМІЧНИХ ТА ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЖИТНЬО-ПШЕНИЧНОГО ТІСТОВОГО НАПІВФАБРИКАТА (ЧАСТИНА 3)**

***Визначення титрованої кислотності тіста.***

Титрована кислотність є важливим показником, що характеризує якість тісту.

За наростанням титрованої кислотності можна судити про те, як протікав процес в цій фазі (стосовно температурних умов і тривалості), що важливо для встановлення готовності тісту.

Титрована кислотність є об'єктивним показником готовності тісту до оброблення.

За величиною титрованої кислотності готового тіста судять також про кислотність хліба з даного тісту (формула (4)):

$$К_{хл} = К_т + (0,5 – 1) \qquad (4)$$

*Методика визначення титрованої кислотності* полягає в наступному. Відважують на технічних вагах 5г тісту.

Наважку переносять в порцелянову ступку і розтирають з 50мл дистильованої води.

Перш за все, додаючи воду по краплях, доводять наважку тісту до стану суспензії, потім доливають воду, що залишилася.

Додають три–п'ять крапель 1%-го спиртового розчину фенолфталеїну. Отриману поживну суміш титрують 0,1 н. розчином NaOH до появи блідо-рожевого забарвлення, що не зникає протягом хвилини.

Кислотність визначають за формулою (5):

$$Х_т = 2αК, \qquad (5)$$

де α – кількість розчину NaOH, який пішов на титрування, мл;
К – поправочний коефіцієнт до титру лугу.

Після закінчення розстойки форму з тістом садять в піч.

Випікання житньо-пшеничного хліба проводили при температурі 200–240 $^{o}$C продовж 55–57 хвилин [СОУ 15.8-37-00032744-004:2005].

Охолодження і зберігання хліба після випікання здійснювали в умовах хлібосховища при відносній вологості повітря 70–75 %.

---

Робота виконана за керівництвом д.пед.н., проф. каф. ХХТ Лазарєвої Т. А.