

Дурнєва Т. А.

АКТУАЛЬНІСТЬ ПИТАННЯ «ТЕХНОЛОГІЯ ПРИГОТУВАННЯ ПШЕНИЧНОГО ХЛІБІ З ДОДАВАННЯМ БОРОШНА ЗЕРНОВИХ КУЛЬТУР»

В роботі розглядається актуальне питання, а саме проектування технології пшеничного хлібі з додаванням борошна зернових культур.

Сучасний стан економіки України орієнтовано на галузі, що спрямовані на задоволення базових потреб українців, до яких, на мою думку, у першу чергу, відноситься галузь харчової промисловості.

Харчова промисловість складає приблизно 15% всієї продукції виробленої на території України. Сьогодні харчову промисловість України представляють більш, як 50 галузей та спеціалізованих виробництв. Серед таких підприємств можна назвати борошномельно-круп'яні, спиртові, цукрові, пивоварні, кондитерські, хлібопекарні, молочні, рибні, крохмальні, макаронні, м'ясні, лікєро-горілочні, виноробні, олійно-жирові, консервні, соляні, овочеві підприємства. Тисячі спеціалізованих підприємств складають інфраструктуру харчової промисловості. Сюди можна віднести підприємства, установи, приватні фірми, котрі займаються продажем, доставкою, упаковкою продукції, маркетингом харчового ринку, дослідницькі лабораторії тощо.

Природно, що важливіше місце у харчовій промисловості відводиться хлібопекарській галузі. Тому у стрімкому розвитку економіки, актуальним є аналіз стану хлібопекарської галузі, виявлення проблем у її функціонуванні та визначення шляхів їх вирішення з метою вдосконалення, забезпечення подальшого розвитку галузі та підвищення конкурентоспроможності виробництва.

Хлібопекарська галузь в Україні є однією з провідних харчових галузей. Частина хлібопродуктів в раціоні населення України складає 15%. Норма споживання для пересічного громадянина представляє 101 кг хліба і хлібобулочних виробів на рік. Щорічно в Україні виробляється близько 2 млн. тонн хліба та хлібобулочних виробів, понад 70% загального обсягу випікають великі промислові підприємства, решта - приватні пекарні, мережа торгівлі, великі супермаркети та інші виробники. У теперішній час обсяг вироблених хлібобулочних виробів повністю задовольняє потреби населення України.

Подальший розвиток хлібопекарської промисловості необхідно здійснювати на основі застосування новітньої техніки та інноваційних технологій, збільшення вироблення хліба і хлібобулочних виробів з різними смаковими добавками, вдосконалювати властивості хліба, підвищення конкурентоспроможності виробництва.

Мета роботи – науково обґрунтувати та вдосконалити технологію пшеничного хліба з додаванням борошна зернових культур.

Завдання дослідження:

- ✓ На основі аналізу наукових і методичних джерел проаналізувати сучасний стан хлібопекарської галузі;
- ✓ Визначити хімічний склад, хлібопекарські властивості борошна та зміну його якості під час зберігання;

- ✓ Дослідити доцільність використання борошна зернових культур у виробництві пшеничного хліба;
- ✓ Визначити раціональний спосіб приготування пшеничного хліба з додаванням борошна зернових культур;
- ✓ Розробити рецептуру приготування пшеничного хліба з додаванням борошна зернових культур.

Об'єкт дослідження – інновації вдосконалення харчової цінності пшеничного хліба.

Предмет дослідження – розробка технології пшеничного хліба з додаванням борошна зернових культур.

Якість хліба можна поліпшити різними способами, наприклад, застосовувати функціональні добавки та нетрадиційні види сировини за наступними напрямками: підвищення харчової цінності хліба можливо шляхом використання в рецептурі хліба високобілкових продуктів або нових цукрозамінників, а також необхідно застосовувати функціональні добавки при переробці пшеничного борошна, що має підвищену автолітичну активність. Вдосконалити харчову цінність хліба можливо за рахунок застосування нетрадиційних видів сировини, розширення виробництва і технологічного процесу виробництва хліба та підвищення його виходу, застосування нових видів зернової сировини, використання пшеничного борошна нових помолів.

Наведемо деякі інноваційні розробки, які можливо могли бути застосовані при виробництві пшеничного хліба з додаванням борошна зернових культур. Щоб підвищити харчову і біологічну цінність хліб були розроблені способи введення в рецептуру виробництва хліба білкових концентратів з насіння сої і гороху, високобілкового люпинового борошна, також спеціальні білковоутримуючі добавки на грибній основі, амаранту та ін. Підвищення якості хліба можливо досягти при приготуванні тіста з суміші пшеничного та люпинового борошна з введенням в рецептуру цукру, жиру і хлібопекарських поліпшувачів в необхідних дозах. Для зміцнення структурно - механічних властивостей тіста і збільшення водопоглинаючої здатності можна застосовувати соєві концентрати. Одним з найважливіших продуктів, які сприяють збагаченню хліба рослинним білком є суха клейковина, яка виробляється з пшеничного борошна. Існують рекомендації щодо використання сухої клейковини. У пшеничне борошно дуже часто потрапляють спори бактерій, що проростають в готовому хлібі, що псують його. Хліб можна захистити, додавши в нього пропіонову кислоту і її похідні, що пригнічують ріст бактерій і патогенних грибів, але, що дуже важливо, вони безпечні для дріжджів.

Наведені вище інноваційні розробки можуть бути розглянуті і впроваджені у відділі виробництва на хлібокомбінатах при виробництві хлібобулочних виробів для підвищення якості хлібопродукції що випікається, поліпшення споживчих властивостей хліба, підвищення віддачі ресурсів, тим самим сприяли б підвищенню конкурентоспроможності підприємства на ринку