

Александров О.В., Цихановська І.В., Гонтар Т.Б. УПА, м. Харків
ВПЛИВ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ХАРЧОВОЇ ДОБАВКИ
«МАГНЕТОФУД» НА ЯКІСТЬ ПШЕНИЧНО-ЖИТНЬОГО
ХЛІБА «ХАРКІВСЬКИЙ РОДНИЧОК» В ПРОЦЕСІ ЗБЕРІГАННЯ
(ЧАСТИНА 1)

Для введення поліфункціональної харчової добавки «Магнетофуд» в пшенично-житній хліб використовували два способи:

1) харчову добавку «Магнетофуд» вводили в сухому вигляді при замішуванні тіста в кількості 150 г на 100 кг борошна;

2) харчову добавку «Магнетофуд» вводили у вигляді ОМС (олійно-магнетитової суспензії) в кількості 350 г на 100 кг борошна при замішуванні тіста. Оптимальну кількість харчової добавки «Магнетофуд» і ОМС було підбрано експериментальним шляхом. Оптимальне співвідношення в суспензії «Магнетофуд» : ПАР (моноацїлгліцерол) = 15,0 мас. % : 65,0 мас. %.

Був проведений органолептичний аналіз ступеня свіжості дослідних зразків хліба з використанням 5-ої шкали, для якої було встановлено тісна кореляційна залежність зі значеннями величини модуля еластичності м'якушки, коефіцієнт кореляції склав 0,96.

Результати оцінки ступеня свіжості дослідних зразків пшенично-житнього хліба «Харківський родничок» в порівнянні з хлібом «Дарницький» органолептичним методом в процесі зберігання наведені на рисунку.

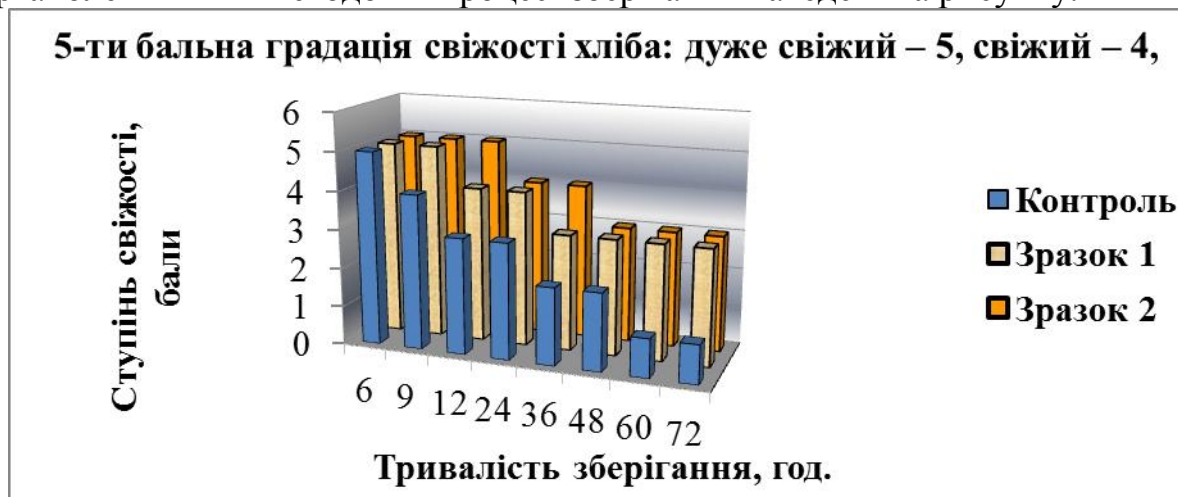


Рис. Вплив харчової добавки «Магнетофуд» на свіжість дослідних зразків хліба «Харківський родничок» у порівнянні з контролем в процесі зберігання

З даних рисунку слідкує, що перші зміни, що відбуваються в хлібі можна встановити приблизно через 9–10 годин після випічки.

Результати оцінки свіжості дослідних зразків пшенично-житнього хліба також показали, що харчова добавка «Магнетофуд» уповільнює процеси черствіння хліба. Найбільша відмінність в ступені свіжості дослідних зразків – 2 бали було відзначено через 12, 36, 60 і 72 год.