

ОБҐРУНТУВАННЯ ВПЛИВУ НАСІННЯ ЯБЛУК НА ЯКІСТЬ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ

Дичек Т. С., здобувач вищої освіти спеціальності 208 «Агроінженерія»
Керівник: канд. техн. наук, доцент **Федорів В. М.**

Заклад вищої освіти «Подільський державний університет»



Важливим напрямом розвитку хлібопекарської промисловості України є розробка технології продуктів високої якості, які збагачені біологічно активними речовинами. З метою розробки хлібопекарських виробів підвищеної харчової цінності науковці використовують різноманітну нетрадиційну для галузі сировину для скорочення тривалості бродіння тіста і покращення структурно-механічних властивостей тіста і покращення якості готових виробів.

Дослідницьку роботу проводимо щоб визначити як насіння яблук впливає на режим приготування тіста і на якість готових виробів.

В дослідницькій роботі передбачено приготування контрольного зразка за методикою пробної лабораторної випічки з різними технологічними прийомами:

- контрольний зразок.
- зразок з додаванням 2 % насіння яблук.
- зразок з додаванням 4 % насіння яблук.

В випечених зразках виробів проведена органолептична оцінка визначено співвідношення висоти і діаметра хліба і питомий об'єм. Результати приведені в таблиці 1.
Таблиця 1 – Якість випечених виробів

Назва параметрів	Контрольний зразок	Дослідницький зразок 1	Дослідницький зразок 2
Питомий об'єм, см ³ /100г	400	410	425
Співвідношення висоти до діаметра	0,48	0,35	0,34
Зовнішній вигляд:			
Форма	Відповідає хлібній формі в якій проводилось випікання, з дещо випуклою верхньою скоринкою, без бокових впливів	Відповідає хлібній формі в якій проводилось випікання, з дещо випуклою верхньою скоринкою, без бокових впливів	Відповідає хлібній формі в якій проводилось випікання, з дещо випуклою верхньою скоринкою, без бокових впливів
Поверхня	На поверхні є вздуття, тріщин немає	Гладка без тріщин	Гладка без тріщин
Колір	світло коричневий	світло коричневий	світло коричневий

Виходячи з одержаних результатів можна стверджувати, що кращим був дослідний зразок № 2 з 4% насіння яблук. Об'ємний вихід виробу найбільший. Зовнішній вигляд відповідає встановленим нормам і значно кращий ніж контрольний зразок. А зважаючи на корисність насіння яблук, такий виріб можна рекомендувати як оздоровчий, тому що в ньому міститься йод, який є необхідною добавкою для харчування населення України.

Список використаних джерел

1. Стадник І.Я., Піддубний В. А., Федорів В. М., Хареба О. В. Підгорний В. В. Сучасні технології та енергетичні потоки при формуванні борошняних напівфабрикатів. Монографія. Тернопіль: Ви-тво ТНТУ імені Івана Пулюя, 2021. 372 с.
2. Федорів В.М., Ковальов О.В., Доломакін Ю.Ю., Логвінський Р.В. Теоретичні розрахунки і практичні вимірювання параметрів теплообміну в конвективних хлібопекарських печах // Ukrainian Food Journal. – 2012. – № 1. – С. 86-90.
3. Доломакін Ю.Ю., Ковалёв А.В., Глуздань А.А., Федоров В.М. Теплопоглощение тестовой заготовкой в процессе выпечки в конвективных хлебопекарных печах // Ukrainian Food Journal. – 2012. – № 2. – С. 84-87.