

УДК 664.66

Е.А. Флюрик

ПОЛУЧЕНИЕ И СРАВНЕНИЕ ЗАКВАСОК ДЛЯ ХЛЕБА

Одним из приоритетных направлений хлебобулочной промышленности является обогащение продуктов различными пищевыми компонентами, улучшающими состав изделия. В настоящее время покупатель постепенно переходит от потребления традиционных сортов хлеба к функциональным продуктам. Одним из таких продуктов считается хлеб, полученный на закваске.

Закваска – это симбиоз диких дрожжей и молочнокислых бактерий, который поднимает тесто и придает хлебу неповторимый вкус и аромат. С ним хлеб становится не просто пищей, а максимально полезным и вкусным продуктом, легким для переваривания и насыщенным незаменимыми для нас микроэлементами, витаминами, минералами и клетчаткой.

Цель работы – получение сухих заквасок на основе разных видов муки.

Для получения заквасок спонтанного брожения использовали пшеничную, овсяную и гречневую муку. Данный вид закваски получается в результате активности собственной микрофлоры муки. После получения закваски спонтанного брожения оценивали органолептические и физико-химические показатели.

В ходе лабораторных исследований установили, что более активной и лучшей по показателям готовых изделий является овсяная закваска, хуже себя проявила гречневая закваска. Хлеб, полученный на ее основе, был более сухим, жестким. Для удобства дальнейшего использования, полученные закваски сушили, данная форма предпочтительнее для использования потребителями.

Таким образом, в ходе работы приготовили три вида заквасок на разных видах муки. Изучили микробиологический состав полученных заквасок. Лиофилизировали закваски с добавлением криопротекторов.