

Міністерство освіти та науки України
Національний університет харчових технологій

**Міжнародна наукова конференція,
присвячена 130-річчю
Національного університету
харчових технологій**

**«Нові ідеї в харчовій
науці – нові продукти
харчовій промисловості»**

13-17 жовтня 2014 року

Київ НУХТ 2014

Програма і матеріали Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості», 13-17 жовтня 2014 р. – К.: НУХТ, 2014 р. – 860 с.

Видання містить програму і матеріали 80 Міжнародна наукової конференції «Нові ідеї в харчовій науці – нові продукти харчовій промисловості».

Розглянуто питання:

- Історія харчової науки: сучасні проблеми та погляд у ретроспективу
- Пріоритети харчової науки — інноваційний підхід
- Моделювання технологічних процесів і харчових продуктів
- Харчова хімія
- Енергозбереження — інвестиції в майбутнє
- Традиції та інновації для технологій гостинності
- Продовольча та екологічна безпека
- Сучасна парадигма ефективного бізнесу

Розраховано на науковців, інженерів та керівників підприємств харчової промисловості, наукових та освітніх закладів, які займаються означеними проблемами харчової науки.

The program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”, 13-17 October 2014, NUFT, Kyiv, 2014.

The publication includes the program and materials of International Scientific Conference “New Ideas in Food Science – New Products of Food Industry”.

Main Topics of the Conference:

- History of Food Science: Modern Challenges and Retrospective View
- Priorities of Food Science – an Innovative Approach
- Technological Processes and Food Products Modeling
- Food Chemistry
- Energy Saving as an Investment in the Future
- Tradition and Innovation for Hospitality Technologies
- Food Security and Environmental Safety
- Current Paradigm for Effective Business Solutions

The publication is intended for scientists, engineers and heads of the food industry enterprises, research and educational institutions, that are engaged in the field abovementioned problem of food science.

Використання борошна пшениці ваксі для уповільнення черствіння сирцевих пряників

К.Г. Іоргачова, О.В. Макарова, К.В. Хвостенко

Одеська національна академія харчових технологій

Свіжість борошняних виробів, а саме збереження ними високих споживчих властивостей протягом гарантійного терміну зберігання, є одним з визначальних факторів при виборі продуктів, який забезпечує попит і конкурентоспроможність продукції на ринку. У зв'язку з цим, актуальним завданням практиків і вчених галузі є пошук ефективних рішень, спрямованих на уповільнення черствіння даної групи виробів.

До одних з перспективних способів вирішення проблеми стабілізації якості борошняних виробів протягом гарантійного терміну їх зберігання, відноситься використання борошна пшениці ваксі (БПВ), у складі крохмалю якого відсутня амілоза, оскільки саме стан даного полісахариду і його зміни при зберіганні значною мірою обумовлюють інтенсивність протікання процесу черствіння.

Метою проведеної роботи було вивчення впливу заміни 25, 50, 75 і 100% хлібопекарського пшеничного борошна (ХПБ) на безамілозне для стабілізації якості сирцевих пряників «Ванільні» при зберіганні. Дана група борошняних кондитерських виробів користується попитом серед споживачів, але в зв'язку з особливостями технологічного процесу характеризується нетривалим терміном зберігання первинних властивостей. Збереженість виробів характеризували за інтенсивністю зміни вологості виробів і кришкуватості м'якушки, що визначають їх ступінь черствіння.

Встановлено, що із збільшенням масової частки БПВ в рецептурі пряників інтенсивність втрати вологи в продукті знижується. Необхідно відзначити, що на динаміку зміни вологості сирцевих пряників в процесі зберігання, ймовірно, істотно впливає більш низька температура клейстеризації крохмалю БПВ в порівнянні з ХПБ. Це призводить до накопичення більшої кількості декстринів, які сприяють зниженню десорбції вологи з готових виробів за рахунок більш повного руйнування безамілозного крохмалю в процесі випікання. Аналіз кришкуватості м'якушки сирцевих пряників з різним вмістом безамілозного борошна показав, що у порівнянні зі зразками на основі ХПБ інтенсивність підвищення даного показника у процесі їх зберігання знижується на 0,6...2,5 %. Така тенденція обумовлена відсутністю амілози у складі крохмалю БПВ, процес ретроградації якої протікає значно швидше, ніж у амілопектинової фракції.

Таким чином, стабілізація якості пряників на основі борошна пшениці ваксі при зберіганні дозволяє рекомендувати даний вид борошна як перспективний рецептурний компонент, що сприяє ефективному вирішенню проблеми швидкого черствіння сирцевих пряників.