

УДК 664.662

А. Л. Родин, ученик государственного автономного образовательного учреждения СОШ 548 с углубленным изучением английского языка. Санкт-Петербург.

А.С. Андреева магистрант факультета пищевых биотехнологий и инженерии, Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования Санкт-Петербургский национальный исследовательский университет информационных технологий, механики и оптики. Санкт-Петербург.

РАЗРАБОТКА РЕЦЕПТУРЫ СОЛОДОВОГО ХЛЕБА С ДОБАВЛЕНИЕМ ТРАВЯНОГО НАСТОЯ, ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИХ СВОЙСТВ

Аннотация:

Тематика работы сосредоточена в области здорового питания населения Российской Федерации особая роль отводится созданию качественно новых продуктов, обогащенных активными веществами корректировать процессы метаболизма в организме человека, повышать его механизмы, снижать. Одним из приоритетных направлений в создании хлебобулочных изделий является использование лекарственно-технического сырья, содержащего природные антиоксиданты и вещества, обладающие антимикробным действием (фенольные соединения, витамины, антоцианы, органические и фенолкарбоновые кислоты и другие) и имеющего широкую распространенность и экономическую доступность. Не менее актуальным является разработка технологий хлебобулочных продуктов, обогащенных пробиотиками, обладающими антагонистическими свойствами по отношению, как к патогенной микрофлоре кишечника, так и к возбудителям микробной порчи хлебопродуктов.

Ключевые слова: солодовый хлеб, аромат, настой, вкус, польза.

Теоретически обоснована и экспериментально доказана целесообразность повышения антиоксидантных свойств и микробиологической стойкости пшеничного и ржано-пшеничного хлеба посредством использования фитоэкстрактов и гидролатов основанных на растительном сырье. Помимо улучшения физико-химического состава внесение гидролатов дает улучшение органолептических свойств продукта и его сохранность.

Целью работы является: 1. Разработка рецептуры солодового хлеба с высокой вкусоароматикой и отсутствием хлебопекарных дрожжей. 2. Обогащение рецептуры травяным настоем и подбор его оптимальной концентрации. 3. Анализ исследуемых образцов по органолептическим и физико-химическим показателям (влажность, кислотность, пористость, подъемная сила, мягкость).

Андреева А.С. _____

Родин А.Л. _____