



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

БОРОШНЯНІ КОНДИТЕРСЬКІ ВИРОБИ НА ОСНОВІ БОРОШНА З НОВИХ ВИДІВ ПШЕНИЦІ

Призначення та сфера застосування

Забезпечення населення країни продукцією високої якості, в т.ч. зі зниженою цукровмісністю, уникнення застосування синтетичних поліпшувачів для інтенсифікації технологічного процесу та стабілізації якості борошняних кондитерських виробів при зберіганні. Кондитерська і хлібопекарська галузь, харчові підприємства малого і середнього бізнесу, заклади ресторанного господарства.

Основні характеристики, суть розробки

Обґрунтовано доцільність і спрямованість використання борошна з нових видів пшениці вітчизняної селекції (ваксі та екстра-м'якозерних), яке істотно відрізняється за технологічними властивостями від хлібопекарського, при виробництві різних видів борошняних кондитерських виробів. Використання пшеничного борошна цільового призначення, з урахуванням вимог для виробництва кожної з груп борошняних виробів у нашій країні, на відміну від зарубіжжя, відсутнє. Це призводить до ускладнення роботи технологів та не сприяє стабільній якості готових виробів.

Обґрунтовано вибір груп борошняних кондитерських виробів, для виробництва яких доцільно використовувати борошно з нових видів пшениці. У результаті розробки відповідних технологічних рішень, встановлення раціонального співвідношення рецептурних компонентів при внесенні борошна з екстра-м'якозерної та ваксі пшениці для виробництва борошняної кондитерської продукції, удосконалено технології різних за текстурою виробів, в тому числі зі зниженою цукроємністю. Це дозволило регулювати структурно-реологічні властивості напівфабрикатів, інтенсифікувати технологічний процес, покращити та стабілізувати якість здобного, цукрового, зтяжного печива, бісквітів, сирцевих і заварних пряників, галет, різних груп кексів при зберіганні.

Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Цілеспрямоване використання борошна з нових видів пшениці дозволить скоротити технологічний процес, ефективно вирішити проблему необхідності регулювання технологічних властивостей хлібопекарського пшеничного борошна, уникнути застосування синтетичних поліпшувачів для поліпшення якості та збереженості борошняних кондитерських виробів.

Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано 11 патентів різні види печива, пряників, галет, кексів та ін.

Затребуваність на ринку

Обумовлена підвищенням вимог споживачів до безпеки та натуральності складу виробів, збільшенням попиту на продукцію без додавання коректорів неорганічного походження.

Стан готовності розробки

Проведена промислова апробація та впровадження дослідних партій нових видів виробів



Відділ нормативно-технічного забезпечення
та метрології

65035 Україна, м. Одеса, вул. Канатна, 112,
e-mail: nauka@onaft.edu.ua (для Данилової О.І.)
<http://www.onaft.edu.ua>
тел./факс: +38 (048) 724-28-75, +38(048)712-41-30

