



ОДЕСЬКА НАЦІОНАЛЬНА АКАДЕМІЯ ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ «ВІДКЛАДЕНОГО ВИПІКАННЯ» ДЛЯ ХЛІБОБУЛОЧНИХ ВИРОБІВ СПЕЦІАЛЬНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ

Призначення та сфера застосування

Заморожені хлібобулочні напівфабрикати для широкого спектру реалізації - домашньої випічки, бістро, кафе, пекарні-магазини, пекарні при супермаркетах, ресторани і т.п., можливість створення широкого асортименту без додаткового персоналу і техніки. Забезпечення населення свіжоспеченими хлібобулочними виробами різного призначення.

Основні характеристики, суть розробки

Особливості виробництва хлібобулочних виробів за технологіями «відкладеного випікання» обумовлюють необхідність використання стабілізаторів якості, більшість з яких мають негативний вплив на організм людини внаслідок неорганічного походження.

Визначено перспективний спосіб підвищення якості та надання оздоровчої спрямованості виробам, випечених з заморожених та частково випечених напівфабрикатів, завдяки підбору та комбінуванню рецептурних компонентів природного походження з необхідними технологічними та фізіологічними властивостями (екстракт шипшини, лецитин, патока, порошок морської капусти, пшеничні висівки, різні види борошна).

Проведені дослідження та вивчення фізико-хімічних і структурно-механічних показників хліба з запропонованими компонентами дозволяють зробити висновок про можливість вирішення за рахунок їх використання основних проблем «технологій відкладеного випікання» без внесення синтетичних поліпшувачів. Високий вміст в використаній сировині макро-, мікроелементів, вітамінів, харчових волокон дозволяє отримати продукт підвищеної харчової цінності.

Порівняння зі світовими аналогами, основні переваги розробки

Розроблена технологія дозволить краще планувати виробництво, забезпечувати товарний запас. Економічний ефект досягається за рахунок відсутності браку, нереалізованої продукції і меншої втрати ваги при тривалому зберіганні.

Стан охорони інтелектуальної власності

Отримано 9 патентів на виробництво хлібобулочних заморожених напівфабрикатів спеціального призначення

Затребуваність на ринку

Пріоритетною є можливість довгого зберігання напівфабрикатів і реалізації свіжоспечених хлібобулочних виробів в будь-який час доби і ближче до споживача в широкому асортименті, розширення мережі міні-пекарень в місцях реалізації з неповним набором обладнання.

Стан готовності розробки

Проведена апробація у виробничих умовах. Розроблені проекти нормативної документації на нові види заморожених напівфабрикатів хлібобулочних виробів.



Заморожені хлібобулочні напівфабрикати

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