

Популярність баранини у світі постійно зростає. Нині її виробництво на душу населення, наприклад, у Новій Зеландії становить 30,5 кг, Австралії - 20, Греції - 14, тоді як в Україні - лише 0.7 кг [4].

Не менш цінним є молоко овець, за 4 місяці лактації тонкорунні вівці дають до 110-140 кг молока, в якому вміст жиру досягає 7-9%, білку 5-6%. Із молока овець готують бринзу і багато високоякісних сирів.

Таким чином продукція вівчарства є незамінною для людини, має унікальні властивості та буде завжди популярна на внутрішньому й зовнішньому ринках. Збереження вітчизняного вівчарства сприяє забезпеченню населення як робочими місцями в сільській місцевості, так і екологічно чистими тканинами і продуктами харчування.

Список літератури:

1. <http://www.woodtour.ru/stati/ekologicheskij-turizm>
2. Мороз, В. А. Овцеводство и козоводство: учеб. / В.А. Мороз. - Ставрополь : Кн. изд-во, 2002. - 453с
3. Штомпель М.В., Вовченко Б.О. Технологія виробництва продукції вівчарства: Навч. видання. – К.: Вища освіта. - 2005. – 343с. – С. 3-4.
4. Сухарльов В. О., Дерев'яно О. П. Вівчарство. /Навчальний посібник. — Харків: Еспада, 2003. – 450с.

УДК 633.11: 581

ХЛБОПЕКАРСЬКА ОЦІНКА СУМІШІ БОРОШНА ПШЕНИЧНОГО З РОСЛИННИМИ ДОБАВКАМИ

Костецька К. В., к. с.-г. н., доцент

Уманський національний університет садівництва

Розширення асортименту хліба, особливо функціонального призначення, поліпшення якості продукції та розроблення технологічних режимів їхнього виробництва, є актуальною проблемою для переробної промисловості [1, 2].

Внесення до рецептурного складу трав гарантовано покращить споживчі властивості продуктів харчування, що прогнозовано поліпшить їхній хімічний склад, органолептичні показники, енергетичну цінність і засвоювання поживних речовин [1, 2].

Мета досліджень – проведення технологічної оцінки суміші борошна пшеничного з рослинними добавками та визначення їхньої придатності для виробництва хліба.

Нами було досліджено технологічні показники борошна з зерна пшениці сорту Мідас та суміші його з рослинними добавками. В лабораторних умовах були проведені дослідження з метою визначення технологічних властивостей суміші борошна пшеничного з рослинними добавками. В ході дослідження встановлювали хлібопекарські властивості борошна – кількість і якість клейковини, розпливчастість клейковини, седиментацію.

Кількість сирої клейковини у контрольному зразку становить 26,24 %, що відповідає вищому сорту борошна, як і у зразках з рослинними добавками м'яти колоскової Мароканської, котячої м'яти Мусіни та непетелли, рути, самосилу, деревію. В свою чергу, зразки борошна пшеничного з добавками рослин агастахісу, чаберу, ісонду, котячої м'яти арголіки та великоквіткової віднесено до другого сорту за кількістю клейковини, якої нами визначено 21,04–22,72 %. У решти зразків, що досліджували було відміто менше 21 % клейковини (оббивне борошно).

Розпливчастість клейковини – показник, що додатково може характеризувати якість борошна та в подальшому впливати на об'єм хліба. Так, зразки сумішей борошна пшеничного з рослинними добавками смикавця їстівного, лободи квіноя та рути мали розпливчастість близьку до контрольного зразка – 12x12 см. У решти зразків значення розпливчастості поступалося контролю, за найменших значень для зразків із пікнантемумом віргінським та тонколистим, де даний показник знаходився на рівні лише, відповідно, 9,0x8,5 та 8,5x8,5 см.

Визначено відповідність якості клейковини для всіх зрізків, що досліджували нормам стандарту для пшеничного борошна, та встановлено I-шу та II-гу групу якості клейковини, яка характеризується як задовільна міцна, добра та задовільна слабка.

Незадовільну характеристику (10–18,5 см³) за показником седиментації отримали зразки борошна з додаванням по 10 % лободи квіноя, пікнантемума віргінського та тонколистого та 15 % смикавця їстівного. Решта зразків характеризуються задовільними значеннями седиментації – 21–32 см³.

Зафіксовано, що зразки борошна з порошком пікнантемуму віргінського та тонколистого, за значення приладу ИДК, відповідно 32 і 26 од., характеризуються задовільною міцною клейковиною, одночасно мали і найменшу розпливчастість клейковини, відповідно, 9,0x8,5 та 8,5x8,5 см, а також вирізнялися незадовільним індексом седиментації, відповідно, 12 та 10 см³.

Так, кількість сирієї клейковини у контрольному зразку становить 26,24 %, що відповідає вищому сорту борошна, як і у зразках з рослинними добавками котячої м'яти Мусіни та непетелли, м'яти колоскової Мароканської, самосилу шавлієвого, деревію щетинного, рути гірської. У зразках із рослинними добавками лободи квіноя, смикавця їстівного, фізаласу опушеного, космосу сірчано-жовтого, пікнантемуму віргінського та тонколистого, агастахісу кропиволистого було відміто клейковини менше 21 %.

Визначено відповідність якості клейковини для всіх зрізків, що досліджували нормам стандарту для пшеничного борошна, та встановлено І-шу та ІІ-гу групу якості клейковини, яка характеризується як задовільна міцна, добра та задовільна слабка.

Зафіксовано, що зразки борошна з порошком пікнантемуму віргінського та тонколистого, за значення приладу ИДК, відповідно 32 і 26 од., характеризуються задовільною міцною клейковиною, одночасно мали і найменшу розпливчастість клейковини, відповідно, 9,0x8,5 та 8,5x8,5 см, а також вирізнялися незадовільним індексом седиментації, відповідно, 12 та 10 см³.

Отже, борошно з зерна пшениці сорту Мідас та сумішей борошна з рослинними добавками майже за всіма показниками якості входять в допустимі норми та відповідають оптимальному рівню для одержання високоякісного хліба.

Література:

1. Osokina N., Kostetska K., Gerasymchuk O., Voziiian V., Telezhenko L., Priss O., Zhukova V., Verholantseva V., Palyanichka N., Stepanenko D. Development of recipes and estimation of raw material for production of wheat bread // Eureka: Life Sciences. Tallinn, Estonia, 2017. Number 4. P. 26–34.
2. Osokina N., Kostetska K., Gerasymchuk O., Voziiian V., Telezhenko L., Priss O., Zhukova V., Verholantseva V., Palyanichka N., Stepanenko D. Substantion of the use of spice plants for enrichment of wheat bread // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. 2017. Vol. 4, Issue 11 (88). P. 16–22.