

ВИЗНАЧЕННЯ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХЛІБОПЕКАРСЬКИХ ДРІЖДЖІВ**Кудрявцева Ю., Зверев В., Бухкало С., Іглін С., Ольховська В.*****Національний технічний університет******«Харківський політехнічний інститут», м. Харків***

Концепція комплексного інноваційного ігрового проектування отримала результати подальшого розвитку, які, наприклад, представлені в представлених тезах за загальною темою «Комплексні інноваційні проекти як фактори забезпечення технічної творчості студентів» [1]. Проведено дослідження та його аналіз з визначення властивостей хлібопекарських пресованих дріжджів (виробники а і б) для різновидів борошна з метою вибору сучасних високоефективних науково-обґрунтованих технологій харчових виробництв [2].

Таблиця – Складові комплексних задач: хлібопекарські пресовані дріжджі

Номер борошна	Метод 1, хв.		Метод 2, хв.	
	а	б	а	б
1	15,13	15,45	34,12	31,05
2	17,08	12,30	22,30	29,20
6	13,43	18,15	20,00	27,11
8	9,57	19,00	39,10	37,05

У дослідженнях зі студентами (таблиця) представлені приклади визначення та порівняльно-експериментальна оцінка ряду методів визначення хлібопекарських властивостей пресованих дріжджів [3]: 1) метод 1 по спливанню кульки тіста у воді; 2) уточнена методика 2 по спливанню кульки у воді для борошна вищого гатунку (1, 2, 6, 8) для борошна різних сортів і партій, яке може мати різну сахаро-, газотвірну й газоутримувальну здатністю, що буде відображаються у визначенні якості дріжджів вищевказаними методами. Представлені основні характеристики якості сировини й хлібопекарських пресованих дріжджів – оцінка методів визначення їх хлібопекарських властивостей за показниками вологості, кислотності, піднімальної сили, стійкості при зберіганні й ін.

Література:

1. Бухкало С.І. Удосконалювання методів оцінки знань студентів вищих навчальних закладів. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2014, № 16, с. 3–11.
2. Бухкало С.І. Харчові технології у прикладах і задачах (тести завдання). Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2014. – 412 с.
3. Бухкало С.І. Загальна технологія харчової промисловості у прикладах і задачах. Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2013. – 832 с.