

КОМПЛЕКСНЕ ВИЗНАЧЕННЯ ЯКОСТІ БОРОШНЯНОЇ ПРОДУКЦІЇ ЗАКЛАДІВ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

Якименко М.О., Голованенко І.К., Бухкало С.І., Павленко Л.Р.

*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

Визначено показники якості продукції на засадах дисциплін «Харчова хімія», «Сучасні технології харчування», «Товарознавство та управління закупівлями», «Інноваційні ресторани технології» відповідно до нормативно-технічної документації (НТД) на сировину та напівфабрикати (рис. 1 та 2).

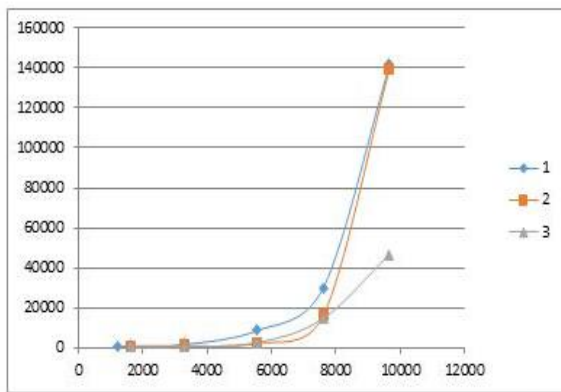


Рис. 1. Експериментальні криві $D = f(\tau)$

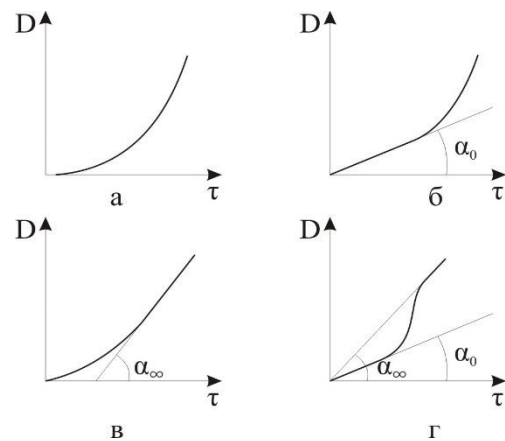


Рис. 2. Теоретичні криві течії

Значна частина кондитерських виробів і напівфабрикатів з тіста відноситься до структурованих дисперсних систем. Їх реологічні властивості визначають особливості технології виробництва та визначають якість виробів, яка залежить від характеру структури, що обумовлена хімічним складом, дисперсністю часток і іншими показниками. Реологічні властивості тіста залежать від рецептури і якості сировини, в основному від якості й кількості клейковини в борошні, вологості тіста, від технологічних режимів замісу й обробки тіста. Для цукрового тіста, у якому обмежено набухають білки й крохмаль, характерними є яскраво виражені пластичні властивості – зберігає будь-яку форму, що надається йому, і малюнок. У зтягнутому тісті ступінь набрякання білків і крохмалю вище в порівнянні із цукровим, що й пояснює прояви пружно-еластичних властивостей зі слабо вираженими пластичними властивостями [1, 2] (рис. 1: 1 та 2 – пшеничне борошно I гатунку різних виробників; 3 – вищого).

Література:

1. Бухкало С.І., Іглін С.П., Кравченко В.О., Копейченко Є.А., Назаренко М.В. Приклади та задачі з комплексного викладання дисципліни Харчова хімія. Вісник НТУ «ХПІ». Х.: НТУ «ХПІ». 2022. № 2 (1363). С. 89–96.
2. Бухкало С.І., Якименко-Терещенко Н.В. Приклади комплексного викладання дисциплін – інноваційні ресторани технології, товарознавство та управління закупівлями. Вісник НТУ «ХПІ». 2023. № 1(1365), с. 12–23.