

ВИЗНАЧЕННЯ ДЕЯКИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ РІЗНОВИДІВ БОРОШНА
Нехаєв Є., Балишев К., Штонда Д., Савченко Д., Фєдорченко Є., Яценко Я.,
Янко В., Пересоляк А., Бухкало С., Іглін С.П., Мірошніченко Н.
Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

В роботі розглянуті питання з визначення та аналізу результатів активізації компетентнісного підходу викладачів і студентів до розробок з інноваційного комплексного проектування студентів [1, 2]. Проведено аналіз науково-технічної літератури, нормативних матеріалів за темою, а також аналіз представлених досліджень з метою визначення показників складу, якості та безпеки сировини і готової продукції харчової промисловості.

Представлені приклади визначення клейковини та кислотного числа для п'яти різновидів борошна вищого гатунку, які необхідні для наукового обґрунтування застосування їх у вигляді об'єктів технології за оптимальними умовами виробництва харчової технології.

Таблиця 1 – Складові комплексних задач:
 клейковина і кислотне число борошна

Номер борошна	Клейковина, %	Кислотне число, град
1	30,6	3,68
2	30	4,83
3	35,6	2,2
4 (дата виготовлення 25.04.2019)	26	6,64
5	30,6	3,68

Визначена та розрахована рекомендована кислотність різновидів борошна: пшеничного вищого сорту – 2,5...3,0 град, для першого сорту 3,0...3,5 град, для другого сорту 4,0...4,5 град. Органолептичні методи оцінки якості клейковини проводили за кольором, запахом й структурною будовою грудочки відмитої клейковини. Визначені фізико-механічні властивості клейковини, що включають: кількісне визначення розтяжності клейковини вручну; визначення питомої розтяжності клейковини; визначення розпливчастості клейковини з метою перевірки на відповідність борошна вимогам нормативно-технічної документації.

Література:

1. Бухкало С.І. Харчові технології у прикладах і задачах (приклади та тести з технології крохмалю). Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2019. – 108 с.
2. Бухкало С.І. Харчові технології у прикладах і задачах (приклади та тести). Підручник з грифом МОН. – К.: «Центр учбової літератури», 2018. – 108 с.