

ВЛИЯНИЯ ДОБАВОК НА ВКУС И ТЕКСТУРУ ХЛЕБА The effects of additives on the taste and texture of bread

А. Ш. Жангиров, студент

Н. Л. Лопаева, кандидат биологических наук, доцент

Уральский государственный аграрный университет

(Екатеринбург, ул. Карла Либкнехта, 42)

Рецензент: Е. Г. Скворцова, кандидат экономических наук, доцент

Аннотация

В данной статье рассматривается влияние различных добавок на вкус и текстуру хлеба. Хлеб является основным продуктом питания, и его качество определяется вкусом и текстурой. В документе упоминаются различные добавки, такие как сахар, соль, различные масла и специи, а также различные ингредиенты, такие как яйца, молоко и мед, которые можно использовать для придания хлебу особых вкусовых и текстурных характеристик. Описаны экспериментальные методы изучения влияния этих добавок на вкус и консистенцию хлеба, а также полученные результаты и их анализ. Мы анализируем, как добавки могут влиять на различные аспекты хлеба, включая объем, текстуру, начинку и вкус. В конце работы сделаны выводы о важности выбора правильных добавок для достижения желаемого вкуса и текстуры хлеба, а также рекомендации по дальнейшим исследованиям в этой области.

Ключевые слова: хлеб, вкус, текстура, добавки, анализ.

Summary This article examines the effect of various additives on the taste and texture of bread. Bread is a basic food and its quality is determined by its taste and texture. The document mentions various additives such as sugar, salt, various oils and spices, as well as various ingredients such as eggs, milk and honey that can be used to give specific taste and texture characteristics to bread. The experimental methods used to study the effect of these additives on the taste and texture of the bread are described, as well as the results obtained and their analysis. We analyze how additives can affect various aspects of bread, including volume, texture, filling, and taste. At the end of the work, conclusions are drawn about the importance of choosing the right additives to achieve the desired taste and texture of bread, as well as recommendations for further research in this area.

Keywords: bread, taste, texture, additives, analysis.

Цель работы: изучить влияние различных добавок на вкус и консистенцию хлеба. Результаты исследования будут полезны при определении того, какие добавки можно использовать для улучшения текстуры хлеба и создания новых вариаций вкуса.

Такие добавки, как семена, орехи и сухофрукты, отлично подходят для формирования вкуса и текстуры хлеба. Они добавляют разнообразие и богатство аромату и вкусу фруктов. Семена подсолнечника, льна или чиа придают хлебу хрустящую корочку и тонкий ореховый привкус. Они также обогащают продукт полезными микроэлементами, витаминами и растительными волокнами.

Орехи, такие как грецкие орехи, миндаль, фисташки или грецкие орехи, придают насыщенный ореховый вкус, а мелкие кусочки делают текстуру более привлекательной. Орехи также богаты белком, полезными жирами и другими питательными веществами.



Рис. 1

Орехи, такие как изюм, курага, слива и вишня, придают хлебу сладость, насыщенность и натуральный фруктовый вкус. Они способны смягчить текстуру и придать продукту неповторимый вкус. Кроме того, орехи богаты антиоксидантами, витаминами и минералами.



Рис. 2

Все эти добавки можно добавлять в хлеб в виде цельнозернового зерна, мелкого помола или в виде пасты. Они вносят существенные изменения в хлебное тесто, повлияют на взаимодействие с дрожжами и структуру хлеба в целом.

Конечный результат зависит от сочетания и количества выбранных используемых добавок, что позволяет создавать разнообразные вкусы и текстуры хлеба, от традиционных до экзотических. Эти добавки делают хлеб более интересным и привлекательным для любителей выпечки и позволяют экспериментировать с новыми вариантами.

Заключение. В целом добавки играют важную роль в формировании вкуса и текстуры хлеба. Они смогут улучшать его свойства и создавать новые вариации, придавая хлебу интересный и аппетитный вид. Важно найти баланс между добавками, чтобы не перебить

первоначальный вкус и текстуру хлеба, но при этом удовлетворить предпочтения потребителя.

Библиографический список

1. *Самофалова Л. А.* Повышение качества ржано-пшеничного хлеба путем внесения конопляной добавки [Электронный ресурс] / Л. А. Самофалова, Н. А. Березина // Известия вузов. Пищевая технология. 2004. № 4. С. 31-33. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/290094> (дата обращения: 04.12.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. *Чугунова О. В.* Моделирование органолептических показателей хлеба с растительными добавками [Электронный ресурс] / О.В. Чугунова, Е.В. Пастушкова // Вестник Южно-Уральского государственного университета. Серия: Пищевые и биотехнологии. 2015. № 4. С. 80-87. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/296981> (дата обращения: 04.12.2023).
3. Электроконтактная выпечка зернового хлеба с добавкой пшеничной муки [Электронный ресурс] / Г. А. Сидоренко, В. П. Попов, Г. Б. Зинюхин и др. // Вестник Оренбургского государственного университета. 2015. № 4. С. 205-209. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/296663> (дата обращения: 04.12.2023).
4. *Давыденко Н. И.* Разработка комплексной добавки для обогащения хлеба селеном и йодом // Техника и технология пищевых производств. 2013. № 1. С. 127-132. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/288156> (дата обращения: 04.12.2023).
5. *Ефремова Е. Н.* Совершенствование рецептуры пшеничного хлеба добавками, обладающими функциональными и технологическими свойствами // Известия Нижневолжского агроуниверситетского комплекса: наука и высшее профессиональное образование. 2015. № 4. С. 207-213. Режим доступа: <https://e.lanbook.com/journal/issue/301411> (дата обращения: 04.12.2023).