

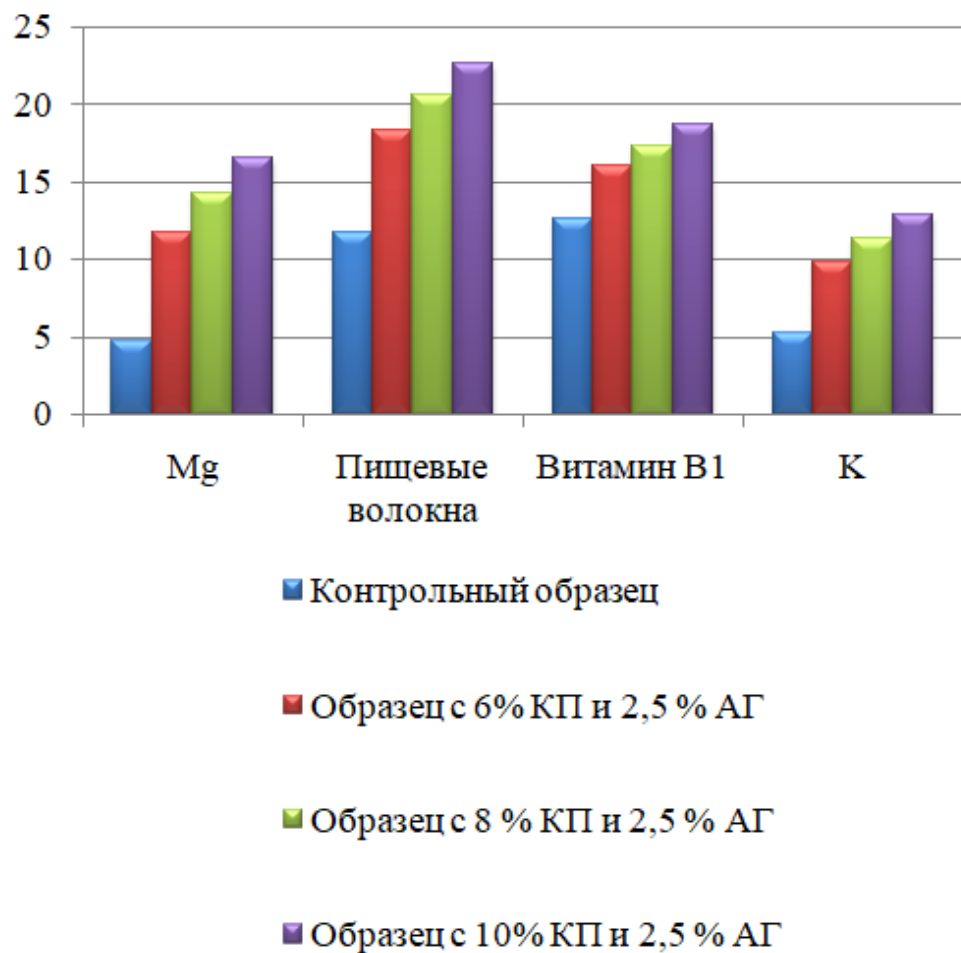
IX Выставка-конференция научно-технических и творческих работ студентов ЮУрГУ

**РАЗРАБОТКА ТЕХНОЛОГИИ ПРОИЗВОДСТВА ХЛЕБА ОБНОВЛЕННОГО
АССОРТИМЕНТА**

**Автор:
Девяткин Д.И, МБ-401**

**Научный руководитель:
к.вет.н, доцент Меренкова С.П.**

Конопляная мука



Арабиногалактан

адресная
доставка в
организм

укрепление
капилляров

стимуляция
иммунитета

снижение кол-ва
холестерина и
липопротеидов

пребиотик

снижение
уровня
сахара в
крови

выведение
солей тяжелых
металлов и
нуклеотидов

предотвращение
воспалительных
процессов в ЖКТ

снижение риска
возникновения
злокачественных
опухолей

нормализация
деятельности
сердечно-
сосудистой
системы

Конопляная
мука

Повышение
газоудержи-
вающей
способности

Способствует
поднятию
теста

Арабиногалактан

Отсутствие:
клейковина,
процесс
клейстеризации



Повышение
силы
клейковины

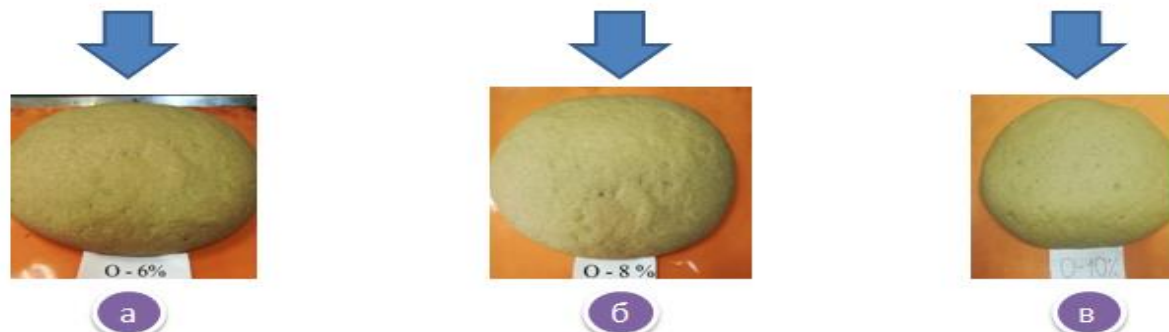
Высокая ВПС

Уменьшение
ВПС

Увеличение
подъемной силы
теста

Замедляется
созревание
теста

Препятствует
образованию
клейковины



Время приготовления

W
мякиша

Пористость

Титуемая кислотность

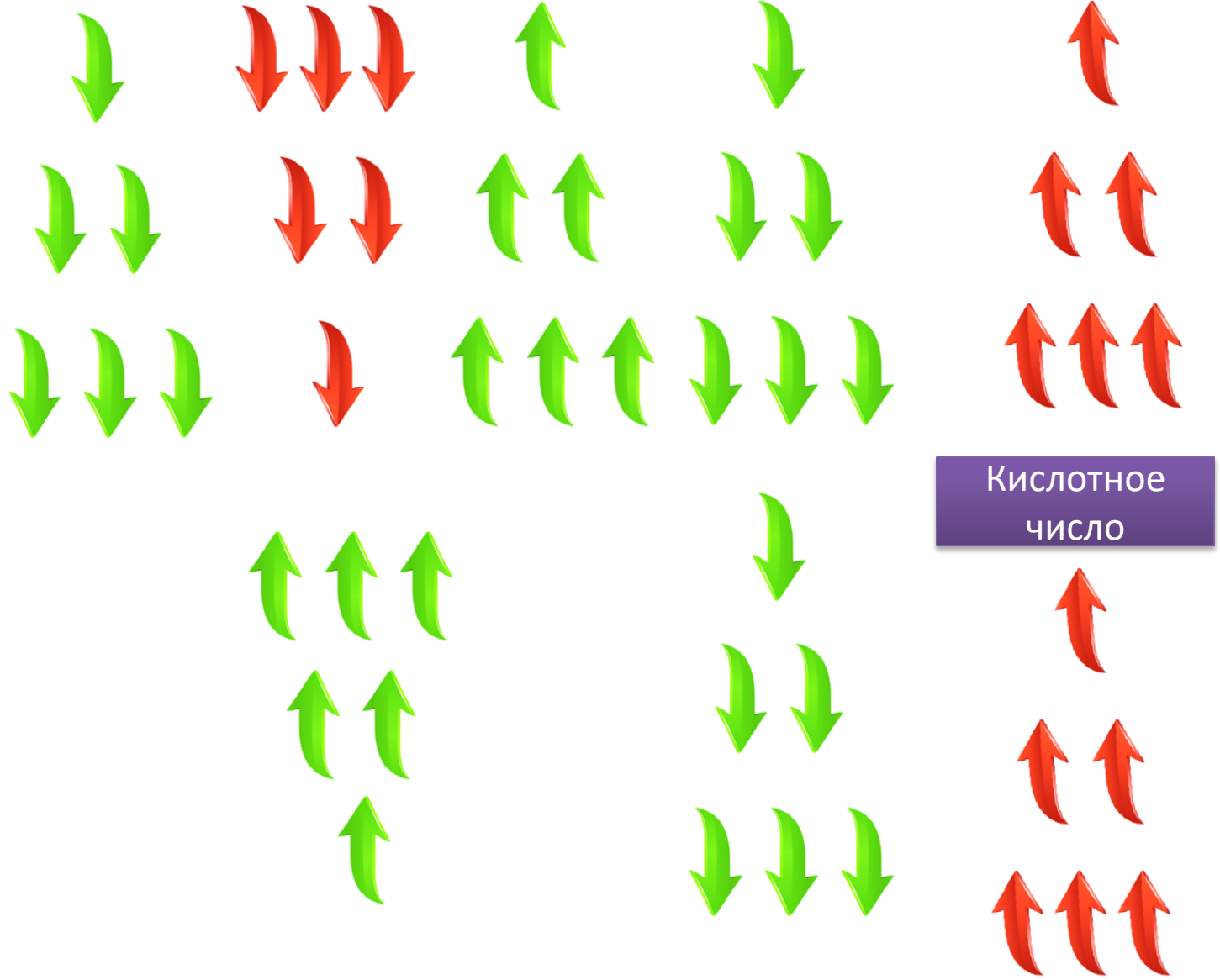
Перекисное число

6 % КП
2,5 % АГ

8 % КП
2,5 % АГ

10 % КП
2,5 % АГ

После хранения



АГ = 2,5 %



АГ = 2,5 %



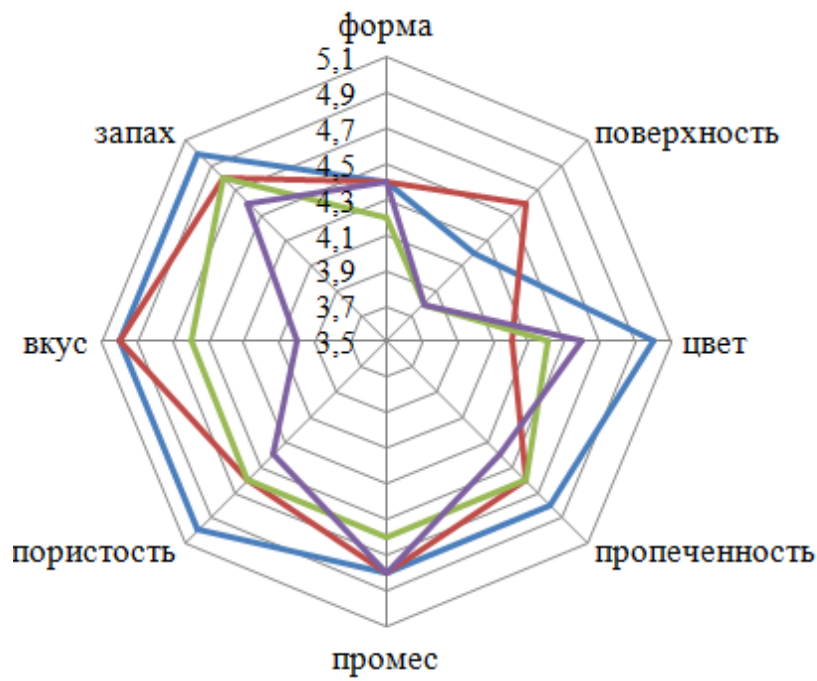
АГ = 2,5 %



КП = 6 %

КП = 8 %

КП = 10 %



— Контрольный образец

— С 6 % конопляной муки и 2,5 % арабиногалактана

— С 8 % конопляной муки и 2,5 % арабиногалактана

— С 10 % конопляной муки и 2,5 % арабиногалактана