

тязі 19731994 рр. Вважаємо, що у сорті 'Миронівська ювілейна' також присутня геноплазма 'Мир.808', оскільки при її створенні була задіяна лінія 'Лютесценс 106', яка вважається сестринською 'Мир.808'. Встановлено, що геноплазма 'Мир.808' присутня в 22 сортах, що досліджувалися, з різницею її похідних. Так, геноплазма 'Мир.808' через сорт 'Іллічівка' ('Безоста 4' / 'Мир.808') присутня у сортах 'Миронівська 65' (занесена до ДРСРУ в 2000 р.), 'Монотип' (2008 р.), 'Економка' (2008 р.) та 'Калинова' (2008 р.). Нащадками 'Мир.808' через 'Миронівську 27' (похідна сорту 'Миронівська ювілейна') є 'Крижинка' (2002 р.), 'Миронівська 67' (2002 р.), 'Веста' (2003 р.), 'Деметра' (2004 р.), 'Сніжана' (2004 р.), 'Мирлена' (2009 р.), 'Миронівська сторічна' (2009 р.) та 'Горлиця миронівська' (2016 р.).

Похідними 'Мир.808' через 'Донську полукарликову' (прямий нащадок 'Мир.808' через сорт

'Северодонская') є: 'Пам'яті Ремесла' (2009 р.), 'Оберіг миронівський' (2014 р.), 'Берегиня миронівська' (2016 р.), 'Трудівниця миронівська' (2017 р.) та 'МІП Валенсія' (2017 р.). Трьохразовими нащадками 'Мир.808' через лінії 'Лютесценс 6915', 'Еритроспермум 5226' (похідні 'Миронівської ювілейної') та 'Еритроспермум 11537' ('Русалка' / 'Мир.808') є сорти 'Господина миронівська' (2017 р.), 'МІП Княжна' (2017 р.) та 'МІП Вишиванка' (2017 р.). У сорті 'Колос миронівщини' (2008 р.) 'Мир.808' присутня через 'Донецьку 39', в родоводі якої є 'Охтирчанка', що є прямим нащадком по прямій лінії 'Мир.808'.

Наявність геноплазми 'Мир.808' у нових сортах пшениці м'якої озимої ще раз підкреслює унікальність даного сорту з притаманною їй пластичністю, адаптивні ознаки якої вона трансформує в сучасних умовах.

УДК 664.6:663.031.1

Гулько С. М., кандидат техн. наук, доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

E-mail: cgunko@gmail.com

ВИКОРИСТАННЯ ФЕРМЕНТНИХ ПРЕПАРАТІВ ПРИ ВИПІКАННІ ХЛІБА

Одержати хліб з належними показниками можна тільки в тому випадку, коли в процесі тістоутворення гармонічно поєднуються швидкість мікробіологічних процесів і біохімічних перетворень. Роль регульованих ферментативних реакцій у процесі приготування хліба очевидна. Важливим засобом удосконалення технологічного процесу і поліпшення якості хліба є застосування ферментних препаратів (ФП) різної дії.

Метою досліджень було визначення ефективності застосування ФП α -амілази (з-д «Ензим») при випіканні пшеничного хліба. Об'єкти досліджень – хліб із пшениці 'Одеська 267', 'Смуглянка', 'Поліська 90' з та без додаванням α -амілази.

Лабораторну випічку пшеничного хліба проводили з додаванням до тіста розчину α -амілази, щоб отримати активність від 0,01 до 20 од./100 г борошна. Контроль – хліб без ФП. Невисокі дози α -амілази – 0,01 і 0,1 не

впливали на об'єм хліба та його зовнішній вигляд. Збільшення дози від 1 до 10 од./100 г борошна помітно вплинуло на якість тіста (воно ставало більш еластичним) та покращило показники хліба (збільшився об'єм, покращилося забарвлення скоринки та структура м'якушу). При дозі від 12 до 15 іще більше поліпшилися структурно-механічні властивості тіста та зовнішній вигляд хліба. Подальше збільшення кількості ФП дозволило встановити максимальну дозу α -амілази – 20 од./100 г борошна (погіршилася якість тіста, структура м'якушу і колір скоринки).

В цілому отримані результати дозволили виділити межі застосування α -амілази – це дози від 5 до 18 од./100 г борошна (за результатами досліджень усіх трьох сортів). Додавання α -амілази до 30 % збільшувало об'єм хліба, порівняно із контролем. Крім того, на 1 % зросла водовбірна здатність тіста, що позитивно впливає на збільшення виходу готової продукції.