

THE INFLUENCE OF TECHNOLOGICAL PARAMETERS ON THE QUALITY OF PUFF PASTRY PRODUCTS

Джахангирова Гулноза Зинатуллаевна
Тошпулатов Босим Низомиддинович

Ассортимент изделий из слоеного теста расширяется каждым годом, и их потребительские свойства определяются в первую очередь качеством основных сырьевых компонентов (муки, специализированного маргарина, дрожжей и др.), но немаловажную роль играет также соблюдение определённых технологических параметров.

Вопросы, связанные с правильной организацией производства слоеного теста и готовых изделий из него вызывают повышенный интерес. Основными критериями, которые должны придерживаться при технологическом процессе являются, обеспечение оптимального уровня развития клейковины с целью обеспечения хорошей газодерживающей способности теста и недопущения его деформации. Это позволяет получить конечный продукт с хорошим объемом и структурой. Максимально замедлить начало процесса брожения, которое могло бы неблагоприятно сказаться на жизнеспособности дрожжей (в случае приготовления дрожжевого слоеного теста). А также на стадии формования необходимо обеспечить быстрое формование готовых изделий, для предотвращения развития дрожжей на этой стадии.

Факторами, влияющие на качество слоёных изделий являются:

продолжительность и интенсивность замеса теста, температура теста после замеса; подготовка маргарина и теста к слоению, режимы слоения и раскатки теста с маргарином;

количество специализированного маргарина, идущего на слоение, и количество его слоев в тесте;

размер, толщина и направление формования тестозаготовки; параметры выпечки.

Для производства слоёного теста необходимы интенсивный замес теста, способствующий максимальному развитию каркаса клейковины, а также получение холодного теста (особенно при производстве дрожжевых слоёных изделий и замороженных полуфабрикатов). Для этого желательно использовать спиральный тестомес с регулировкой скорости с заменой части воды от рецептурного количества на лёд.

При недостаточно интенсивном замесе образование клейковины ограничено или замедлено, что может привести к увеличению продолжительности процесса и получению теста с высокой температурой, к отклонениям в процессе слоения и раскатки теста и к получению изделий несоответствующего качества.

Правильный процесс слоения и раскатки начинается с подготовки маргарина. Необходимо чётко соблюдать оптимальные температурные режимы использования конкретного маргарина, который должен быть оттемперирован до рабочей температуры и предварительно пластифицирован. Для этого продукт выдерживают в условиях цеха или специального помещения для достижения им рекомендуемой температуры по всей его массе. После чего маргарин подвергают обработке на специальных прессах или экструдерах.

Маргарин, который закладывается в тесто, должен иметь одинаковую высоту слоя по всей площади теста. В противном случае маргарин будет неравномерно распределен в тесте, в результате чего качество готовых изделий будет иметь отклонения от установленных норм.

Для получения желаемого эффекта расслоения изделия существенное значение имеет медленное, т.е. производимое поэтапно в течение коротких промежутков времени, раскатывание теста. Уменьшение интервалов между оборотами тесто раскатывания приводит к получению изделий невысокого качества, к разрушению жировых слоёв и отсутствию характерного рисунка на срезе.

<https://conferencea.org>

November 15th 2022

После каждого раскатывания тесто необходимо разворачивать на 90°, чтобы раскатать его в другом направлении, а также дать ему «отдохнуть».

В производстве слоёных изделий очень важны реологические свойства теста. Для изменения реологических характеристик теста после замеса или другой обработки (например, прокатки) его оставляют для «отлежки» (релаксации) в холодном помещении. Вследствие чего тесто становится менее эластичным, более растяжимым и отрицательное воздействие последующего раскатывания уменьшается. Эластичность – это способность теста после растяжения сжиматься, принимая свою первоначальную форму. Это свойство мешает раскатыванию и формованию теста. После отлежки тесту легче придать форму, и оно меньше сжимается в процессе выпечки.

Кроме того, в процессе отлежки специализированный маргарин, находящийся между слоями теста, охлаждается, что препятствует потере им первоначальной консистенции, так как при механическом воздействии происходит нагревание теста с маргарином.

Таким образом, основная функция отлежки заключается в изменении реологических свойств теста и его охлаждении для того, чтобы сохранить разделение слоев теста и жира, которое обеспечивает формирование характерной структуры изделия.

REFERENCES

1.Sabirjanovna P. Z. Modelle der Vermittlung interkultureller Kommunikation //Berlin Studies Transnational Journal of Science and Humanities. – 2022. – Т. 2. – №. 1.5 Pedagogical sciences.

2.Sabirzhanovna P. Z. CRITERIA FOR THE PRESENTATION OF MATERIALS FOR INTERCULTURAL DIALOGUE AND TEXTBOOK ANALYSIS IN TEXTBOOKS //Archive of Conferences. – 2021. – Т. 22. – №. 1. – С. 90-92.

3.Habibiloyevna M. D. The Semantic Analysis of Slang in The Movie “School” //Journal of Pedagogical Inventions and Practices. – 2021. – Т. 3. – С. 83-85.

4.Nuriddinovna K. I., Nuriddinovna K. M. MODERN ASPECTS OF REHABILITATION OF WOMEN WITH POSTNATAL PERINEAL INJURIES //American Journal of Interdisciplinary Research and Development. – 2022. – Т. 9. – С. 261-265.

5.Azizovna U. B. The Actual State of the System for Developing the Media Culture of Foreign Language Teachers on the Basis of Interdisciplinary Cooperation //American Journal of Social and Humanitarian Research. – 2022. – Т. 3. – №. 8. – С. 49-52.

6.Sabirjanovna P. Z. A MODEL FOR DEVELOPING STUDENTS'COMMUNICATIVE COMPETENCE BY TEACHING THEM INTERCULTURAL COMMUNICATION //Galaxy International Interdisciplinary Research Journal. – 2022. – Т. 10. – №. 11. – С. 680-683.

7.Sabirjanovna P. Z. Modelle der Vermittlung interkultureller Kommunikation //Berlin Studies Transnational Journal of Science and Humanities. – 2022. – Т. 2. – №. 1.5 Pedagogical sciences.