

FTB 54 (2) 172-179.

(FTB-3994)

Svojstva kruha od pšeničnog i raženog brašna u ovisnosti o masenom udjelu soli i metodi pripreme tijesta

Sažetak

U radu su ispitana odabrana svojstva kruha proizvedenog od pšeničnog ili raženog brašna dobivenog meljavom oljuštenog ili cijelog zrna, s manjim udjelom soli. Tijesto za kruh je pripravljeno na tri načina: fermentacijom pomoću pekarskog kvasca, spontanom fermentacijom, te dodatkom starter kulture, i to bez dodatka ili s dodatkom 0,5; 1 and 1,5 % soli. Ispitana su sljedeća svojstva: prinos i volumen kruha, udjel vlage, čvrstoća i poroznost mrvica, te organoleptička svojstva kruha. Smanjenje udjela soli nije bitno utjecalo na prinos kruha, no znatno je utjecalo na volumen kruha te čvrstoću i poroznost mrvica. Organoleptičko ispitivanje pokazalo je da udjel soli različito utječe na senzorska svojstva kruha, ovisno o upotrijebljenom tipu brašna te metodi pripreme tijesta. Smanjenjem udjela soli bitnije su izmijenjena organoleptička svojstva kruha pripravljenog pomoću pekarskog kvasca ili uz dodatak starter kulture nego onog dobivenog spontanom fermentacijom.

Ključne riječi: pšenični kruh, raženi kruh, udjel soli, svojstva kruha