

PREBIOTINIŲ SKAIDULŲ IR FERMENTO KSILANAZĖS PRIEDŲ ĮTAKA PUSKVIETINĖS DUONOS TEKSTŪROS SAVYBĖMS

Aldona Mieželiene, Gitana Alenčikienė, Meilė Kulikauskienė
KTU Maisto institutas, Taikos pr. 92, LT-51180 Kaunas; el. paštas: aldonam@lmai.lt

Santrauka. Straipsnyje pateikti tyrimų duomenys apie prebiotinių maistinių skaidulų, gaminamų iš akacijų sėklų, ir iš *Aspergillus oryzae* išskirtos grybinės beta ksilanazės priedų poveikį puskvietinės duonos tekstūros savybėms ir jų pokyčiams laikymo metu. Maistinių skaidulų (MS) kiekis kepinuose buvo keičiamas nuo 3 iki 5 proc., fermento kiekis 1000 g miltų siekė 0,08 g.

Didinant MS kiekį tiriamojoje sistemoje, sumažėjo šviežios duonos aktyvumas ir lyginamasis tūris. Ksilanazės priedas darė teigiamą įtaką kontrolinio ir mėginio su mažiausiu (3 proc.) MS priedu lyginamajam tūriui. Esant didesniai MS kiekiui, ksilanazės įtaka pastebimai sumažėjo. Tiriant šių biologiškai veiklių medžiagų priedų įtaką kepinų tekstūros charakteristikoms, nustatyta, kad jie neturėjo reikšmingos įtakos ($p > 0,05$) šviežių mėginių minkštumo kietumui. Laikomi 7 paras tiriamieji mėginiai išliko minkštesni už kontrolinį. Didinant pridedamą MS kiekį, tiriamųjų mėginių rišlumas palaipsniui mažėjo, gumiškumas ir kramtomumas – prastėjo. Ši tendencija išliko ir išlaikytuose mėginiuose. Didinant MS kiekį, mažėjo šviežios duonos pirštais juntamas stangrumas; ši tendencija išliko kepinyje su fermento priedu. Fermento priedas leido sumažinti neigiamą MS poveikį duonos juslinėms savybėms (tamprumui burnoje, rišlumui spaudžiant pirštais).

Raktažodžiai: puskvietinė duona, prebiotinės maistinės skaidulos, ksilanazė, tekstūra.