

FORMATION THE PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF YEAST DOUGH UNDER
THE INFULENCE OF THE ADDITION OF GLUTEN-FREE FLOURS AND
SWEETENERS

SUMMARY

The paper presents the results of research on changes in the physicochemical properties of yeast cakes under the influence of an additive with a different percentage share of selected types of gluten-free flours of various sweeteners. The aim of the work was to develop a recipe for innovative yeast dough using selected natural sweeteners and gluten-free flours. The implementation of a specific goal required experimental research to determine the basic information about the product among others, physicochemical, textural, organoleptic evaluation and the preparation of results and their statistical analysis.

Based on a detailed analysis of the obtained test results, the use of specific additives in yeast cakes was proposed and their impact on the physicochemical properties of the products was evaluated. It was also shown that it is possible to modify the composition of doughs using gluten-free flours without added sugar, resulting in a high-quality product. The work resulted in the selection of cakes with the best quality rating, which enjoyed the best consumer acceptance.

It has been shown that the most preferred variant used in the formulation of yeast cakes is the use of 10% coconut flour and the addition of xylitol as a sweetener. This type of cakes was qualified to level 1 quality.

Aneta Sawyżowska-Urowat

KSZTAŁTOWANIE WŁAŚCIWOŚCI FIZYKOCHEMICZNYCH CIAST
DROŻDZOWYCH POD WPLYWEM DODATKU MĄK BEZGLUTENOWYCH ORAZ
SUBSTANCJI SŁODZĄCYCH

STRESZCZENIE

W pracy przedstawiono wyniki badań zmian właściwości fizykochemicznych ciast drożdżowych pod wpływem dodatku wybranych rodzajów mąk bezglutenowych o różnym udziale procentowym i różnych substancji słodzących. Celem pracy było opracowanie receptury innowacyjnych ciast drożdżowych z zastosowaniem wybranych naturalnych substancji słodzących oraz mąk bezglutenowych. Realizacja określonego celu wymagała przeprowadzenia badań eksperymentalnych, które miały za zadanie określenie podstawowych informacji o produkcie, m.in. badań fizykochemicznych, teksturalnych, oceny organoleptycznej oraz opracowania wyników i ich analiza statystyczna.

W oparciu o szczegółową analizę uzyskanych wyników badań zaproponowano zastosowanie określonych dodatków w ciastach drożdżowych oraz oceniono ich wpływ na właściwości fizykochemiczne wyrobów. Wykazano również, iż możliwa jest modyfikacja składu ciast z użyciem mąk bezglutenowych bez dodatku cukru, otrzymując wyrób o wysokiej jakości. W pracy wyłoniono ciasta o najlepszej ocenie jakościowej, które cieszyły się najlepszą akceptacją konsumentką.

Wykazano, że najkorzystniejszym wariantem stosowanym w składzie recepturowym ciast drożdżowych jest zastosowanie 10% mąki kokosowej oraz dodatek ksylitolu jako substancji słodzącej. Ten rodzaj ciast zakwalifikowano do 1 poziomu jakości.

Aneta Zawadzka-Kowal