

TRITIKĀLE MAIZES RAŽOŠANĀ

TRITICALE FOR BREAD MAKING

PZ 8. semestra studente **Ksenija Gapešina**

Zinātniskā darba vadītāja vadošā pētniece *Dr. sc. ing. Evita Straumīte*

Abstract

In Latvia, the bread market is saturated with various types of bread, so competition is high. For successful development the bread production is necessary to create niche products. It's only way to enter and hold on in Latvian bread market. Great opportunity to enter in the Latvian market of bread is making bread from triticale grain. The aim of research is development of triticale bread technology.

Ievads

Latvijā maizes tirgus ir piesātināts ar dažādiem maizes veidiem, līdz ar to konkurence ir liela. Tāpēc, lai varētu veiksmīgi attīstīt maizes ražošanu ir nepieciešams veidot nišas produktus. Tas ir veids kā iespraukties un noturēties Latvijas maizes tirgū. Lieliska iespēja iespraukties Latvijas maizes tirgū ražot maizi no tritikāles graudiem.

Darba mērķis ir – izstrādāt tritikāles maizes gatavošanas tehnoloģiju.

Metodika

Pētījumi veikti laikā no 2013. gada oktobra līdz 2014. gada maijam Latvijas Lauksaimniecības universitātes Pārtikas tehnoloģijas fakultātes laboratorijās. Pētāmais objekts ir tritikāles maize, kuras gatavošanai 20%, 40% 60%, 80% tritikāles aizstāti ar 550.tipa kviešu miltiem. Kā kontrole pētījumā ir 100% tritikāles maize.

Maizei noteikti sekojoši rādītāji - pH, cietība un lipīgums, mitrums, mīkstuma un garozas krāsa.

Rezultāti

Tritikāles maizes mitrums ir 31,8%, bet kviešu maizei – 27,9%. Palielinoties kviešu miltu attiecībai maizē, tās mitrums samazinās. Mitruma saturs būtiski neatšķiras ($p > 0,05$) maizē, kurā ir 100%, 80% un 60% tritikāles milti.

Tritikāles maizes pH būtiski ietekmē tritikāles un kviešu miltu attiecības - jo vairāk tritikāles miltu, jo lielāks pH.

Tritikāles maizes, ar dažādu pievienotu kviešu miltu daudzumu, cietība ir no 15,78 N (100% tritikāle) līdz 6,22 N (100% kvieši). Nepastāv būtiska atšķirība ($p > 0,05$) maizes mīkstuma cietībā starp parautiem, kuros ir 100% un 80% tritikāles milti.

Pētījumā konstatēts, ka maizes mīkstuma un garozas krāsa ir gaišāka paraugiem, kuriem ir lielāks kviešu miltu daudzums. To var izskaidrot ar to, ka tritikāles miltu krāsa ir līdzīga rudziem – brūni zaļgana.

Secinājumi

1. Palielinoties kviešu miltu daudzumam tritikāles maizē pH, mitruma saturs un cietība un lipīgums samazinās.
2. Pievienojot 20% kviešu miltus ir iespējams uzlabot tritikāles maizes kvalitāti.