

Különböző lisztkeverékekből készült vadkovászos kenyerek vizsgálata

Investigation of wild sourdough breads made from different flour blends

SIMON Julianna¹, ALBERT Csilla², TAMÁS Melinda²

¹Berde Áron Közgazdasági Líceum, Sepsiszentgyörgy, Ág utca, 30, szám 520042

²Sapientia Erdélyi Magyar Tudományegyetem, Csíkszeredai Kar, Csíkszereda, Hargita megye, Szabadság tér, 1. szám, 530104

ABSTRACT

Bread made with sourdough fermentation has a high enjoyment value, a characteristic aroma, and an excellent texture. The sourdough is a mixture of water and flour pre-fermented with lactobacillus culture, which, due to the acidic chemistry, results in intensive fermentation due to the activation of protease. The sourdough bread is the traditional bread of Central and Eastern Europe, but different versions of this technology have been used for centuries in other parts of the world,

In recent years, sourdough bread making has become popular again, thanks to its high nutritional value, longer shelf life, and use of fewer additives.

The aim of this study is to investigate and compare the physical, chemical, and organoleptic properties of bread made from two different wild sourdough starters and three different flour/flour blends using two different rising methods. We investigated how the rising method and the rising conditions influence the acidity and pH. We tested the organoleptic properties using a scoring method and found that bread made with the same flour blend had different organoleptic properties when different rising methods or different wild yeasts were used. We tested the consistency and hardness of the bread on the day of preparation and on the following days, and the measurements showed little difference between consecutive days.

Keywords: sourdough, bread, texture, flours mixture

ÖSSZEFOGLALÓ

A kovászos fermentációval készült kenyér magas élvezeti értékű, jellegzetes aromájú, kiváló állagú termék. A kovász víz és laktobacillus kultúrával előfermentált liszt keveréke, amely a savas kémhatás következtében a proteáz aktiválódása miatt intenzív fermentációt eredményez Közép- és Kelet-Európa hagyományos kenyeré a kovászos kenyér de ennek technológiájának különféle változatai a világ más részein is évszázados múlttal rendelkeznek,

Az elmúlt években a kovászos kenyér készítése újra népszerűvé vált, köszönhetően a magas tápérték, hosszabb eltarthatóság, kevesebb adalékanyag felhasználása miatt.

Vizsgálatunk célja, két különböző vadkovászból és három különböző lisztből/lisztkeverékből, és két kelesztési módszer alkalmazásával készült kenyerek fizikai-, kémiai- illetve, érzékszervi tulajdonságainak megvizsgálása és összehasonlítása. Munkánk során vizsgáltuk, hogy a savfokot, a pH-t hogyan befolyásolja a kelesztési módszer, a kelesztési körülmény. Vizsgáltuk az érzékszervi tulajdonságait pontozásos módszerrel, azt tapasztaltuk, hogy ugyanolyan lisztkeverékből készült kenyér érzékszervi tulajdonságai eltértek, más kelesztési mód, vagy különböző vadkovász használata esetén. Vizsgáltuk a kenyerek állományát, keménységét az elkészítés napján és az azt követő napokon, a méréseknél nem mutatkozott nagy különbség az egymást követő napok esetében.

Kulcsszavak: kovász, kenyér, állomány, lisztkeverék