

ХІМІЧНІ, ФІЗИЧНІ, МАТЕМАТИЧНІ МЕТОДИ ДОСЛІДЖЕННЯ ЯКОСТІ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

DOI : 10.33274-2079-4827-2018 -37-2-39-46
УДК 664.644.5

Сімакова О. О., канд. техн. наук, доцент¹
Горайнова Ю. А., канд. техн. наук, доцент¹
Омельницька В. О., асистент¹

¹ Донецький національний університет економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), e-mail: simakova@donnuet.edu.ua

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ВАЖКИХ МЕТАЛІВ НА ХЛІБОПЕКАРНІ ВЛАСТИВОСТІ ПШЕНИЧНОГО БОРОШНА

UDC 664.644.5

*Simakova O. O., PhD in Engineering sciences,
Associate Professor¹*
*Goryaynova Yu. A., PhD in Engineering sciences,
Associate Professor¹*
Omelnytska V. O., Assistant Professor¹

¹ Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky (Kryvyi Rih, Ukraine), e-mail: simakova@donnuet.edu.ua

STUDY OF THE HEAVY METALS INFLUENCE ON THE BAKING PROPERTIES OF THE WHEAT FLOUR

Мета. Мета статті полягає у дослідженні впливу важких металів на хлібопекарні властивості пшеничного борошна.

Методи. У процесі дослідження використано методи визначення активності амілолітичних та протеолітичних ферментів сировини. Активність амілаз пшеничного борошна в присутності катіонів важких металів оцінювали за кількістю утвореної в реакційній суміші мальтози — продукту глибокого оцукрювання крохмалю борошна. Вплив катіонів важких металів на протеолітичну активність ферментів пшеничного борошна оцінювали за виходом сирової та сухої клейковини при замішуванні тіста, порівнюючи вихід клейковини з тіста, яке готувалося на дистильованій воді і на воді, яка вміщувала 0,05 г/л катіонів свинцю або нікелю. Відносно в'язкість розчину желатину під дією протеолітичних ферментів пшеничного борошна у присутності катіонів свинцю та нікелю знаходили за допомогою капілярного віскозіметра ВПЖ-2 з діаметром капіляру 0,56 мм у водному термостаті. Термостатування розчинів проводили з точністю до 0,1 °С. Видержування системи до початку вимірювання складало не менш 15 хвилин. Перед дослідом розчини фільтрували через фільтри Шотта. Оптичну щільність розчинів вимірювали на фотоелектроколіориметрі КФК-2 у кюветах з товщиною шару 3 см при довжині хвилі 400 нм.

Результати. Доведено, що катіони важких металів згубно впливають на біологічну активність протеолітичних ферментів пшеничного борошна, вони позбавляють клейковину еластичності, що може негативно сказатися на білковому каркасі тіста під час його випікання і, як наслідок, на якості готового виробу. Доказано, що вода, забруднена домішками важких металів, зокрема свинцю та нікелю, може спричинити погіршення газоутворювальної спроможності тістового напівфабрикату. Забруднення води, яку використовують для приготування тіста у процесах випікання хліба, особливо катіонами важких металів, які є інгібіторами більшості ферментів, відіграє дуже важливу роль в забезпеченні якості готового виробу, що потребує ретельного контролю її чистоти.

Надійшла до редакції 05.10.2018 р.

© О. О. Сімакова, Ю. А. Горайнова,
В. О. Омельницька, 2018

Ключові слова: пшеничне борошно, дріжджове тісто, протеолітичні ферменти, амілолітичні ферменти, важкі метали, катіони, вода, клейковина.

Постановка проблеми. Різні продукти з пшеничного борошна, зокрема вироби з дріжджового тіста, й особливо хліб, все ще складають основу харчування людини. Тому якість та харчова цінність хліба як продукту щоденного споживання має першорядне значення [1; 2]. Проблема харчової цінності хліба набуває особливої гостроти в ті періоди, коли за яких-небудь причин значно зменшується споживання харчових продуктів тваринного походження — яєць, молока, сиру, м'яса, тваринних жирів та відносно зростає в раціоні частка зернових продуктів, у першу чергу, виробів з борошна. Зрозуміло, що в цих умовах більш одноманітного харчування проблема якості та харчової цінності хліба і можливих шляхів її підвищення стає особливо актуальною. Тому природньо, що протягом багатьох років проводились дослідження в цій галузі, які не припиняються й досі, тому що проблема не втрачає своєї актуальності й за сучасних умов [3–5]. Усі існуючі на сьогоднішній день методи підвищення харчової повноцінності хліба можна умовно розділити на дві великі групи: збагачення його комплексом цінних біологічно активних речовин та поліпшення споживчих якостей. У деяких випадках ці два шляхи збігаються, як-то у випадку підвищення активності ферментного комплексу пшеничного борошна, в якому велика роль належить амілолітичним та протеолітичним ферментам. Вони відповідають за накопичення у тісті вільних амінокислот та цукрів, формування хрусткої коричневої скоринки і взагалі відіграють першорядну роль у забезпеченні якості готового виробу.

Аналіз останніх досліджень і публікацій. Відомо [6], що як амілолітичні, так і протеолітичні ферменти у різних субстратах дуже чутливі до самих незначних змін у навколишньому середовищі. Особливий вплив на їх активність чинять різні хімічні речовини — деякі з них активують ферменти, а інші — інгібують, позбавляючи ферменти активності. Одними з найвідоміших інгібіторів більшості ферментів є катіони важких металів. Якщо вони потрапляють навіть у малих кількостях до рецептурної суміші під час виготовлення тіста, це може привести до погіршення якості готового виробу. При складанні рецептур тіста для виготовлення різноманітних виробів з пшеничного борошна дуже мало уваги приділяють такому важливому рецептурному компоненту, як вода, яка здебільшого береться з міської водопровідної мережі. Але зараз відомо, що протягом останніх десятиліть спостерігається постійне погіршення якості води поверхневих водоймищ, річок і, як наслідок цього, погіршення якості питної води. Це обумовлено кількома причинами. Перш за все спостерігається зростання споживання прісної води промисловими та сільськогосподарськими підприємствами, які після забруднення використаної води викидають її в поверхневі водоймища. Особливу небезпеку викликає при цьому постачання у водоймища катіонів важких металів як необхідних компонентів стічних вод гальваноцехів, серед яких неабияка кількість нікелю, цинку та ін. [7–10].

Прошло біля тридцяти років з величезної катастрофи, що тільки знало людство, яка призвела до інтенсивного забруднення значної площі України. Поряд із радіоактивним, дуже велику небезпеку становить забруднення навколишнього середовища важкими металами, одним із найтоксичніших серед яких є свинець. Підвищення вмісту свинцю в атмосфері України за ці роки пов'язано з тим, що саме цей метал намагалися використати на самому початку аварії Чорнобильської АЕС з метою екранування зруйнованого реактора. При цьому сотні тон свинцю випарилися й надійшли до атмосфери, а згодом — і до ґрунту.

Мета статті — дослідження впливу важких металів на хлібопекарні властивості пшеничного борошна.

Виклад основного матеріалу дослідження. Нами проведені експерименти з вивчення впливу важких металів на дію як амілолітичних, так і протеолітичних ферментів пшеничного борошна. В якості об'єктів дослідження обрано два метали — свинець та нікель у формі їх солей. Активність амілаз пшеничного борошна в присутності катіонів важких металів оцінювали за кількістю утвореної в реакційній суміші мальтози — продукту гли-

бокого оцукрювання крохмалю борошна. Експериментальні дані наведені у табл. 1.

Проведений експеримент свідчить про те, що катіон свинцю, як це й відомо з літератури [1], є найбільш сильним інгібітором ферментів-амілаз — він майже зовсім припиняє їх діяльність. Катіон нікелю

теж інгібує амілази, але менш активно. Напроти, катіон кальцію — відомий активатор ферментних систем — прискорює гідроліз крохмалю амілазами борошна. Ці дані дозволяють зробити висновок, що вода, забруднена домішками важких металів, зокрема свинцю та нікелю, може спричинити погіршення газоутворювальної спроможності тістового напівфабрикату.

Вплив катіонів важких металів на протеолітичну активність ферментів пшеничного борошна оцінювали за виходом сирі та сухої клейковини при замішуванні тіста, порівнюючи вихід клейковини з тіста, яке готувалося на дистильованій воді і на воді, яка вмішувала 0,05 г/л катіонів свинцю або нікелю. Слід відмітити, що білковий комплекс клейковини тіста при замішуванні піддається дії ферментів-протеаз, які гідролізують білки до вільних амінокислот, що збагачують тісто, надають азотисте харчування дріжджам та сприяють реакції Майяра, наслідком якої є утворення коричневої хрусткої скоринки готового хліба. Клейковину в експериментах відмивали з тіста після його відлежування протягом 1,5 години. Дані експерименту наведені у табл. 2.

Таблиця 2 — Вихід та якість клейковини при відмиванні її з тіста, виготовленого на воді з домішками катіонів свинцю та нікелю

Катіон металу	Вихід клейковини, %		Здатність до розтягування, см
	Сирої	Сухої	
Без металу (контроль)	33,0	10,2	6,8
Ca ²⁺	24,0	7,4	13,5
Ni ²⁺	36,0	11,1	6,8
Pb ²⁺	38,8	12,0	6,8

Наведені у табл. 2 дані експерименту свідчать про те, що вихід сирі клейковини в тісті, яке було виготовлено на воді з домішками важких металів — свинцю та нікелю, значно виріс порівняно з тістом, виготовленим на дистильованій воді. Це говорить про інгібування протеолітичних ферментів пшеничного борошна цими катіонами. Механізм дії катіонів на ферменти-протеази пов'язаний з їх реакцією з активними бічними функціональними групами білкових молекул ферментів, частіш за все, із сульфгідрильними групами SH, що порушує третинну структуру ферменту і приводить до його денатурації та втрати активності. З даних експерименту видно, що свинець є більш дужим інгібітором протеаз, що пов'язано, мабуть, з тим, що він є більш сильним окислювачем порівняно з нікелем і тому більш активно взаємодіє з групами SH, які мають відновлювальні властивості. З метою порівняння нами був проведений експеримент з клейковиною, відмитою з тіста, виготовленого на воді з додаванням відомого активатора ферментів — катіону кальцію — у концентрації теж 0,05 г/л у перерахунку на метал. Вихід клейковини різко зменшився, що говорить про прискорення дії протеолітичних ферментів під дією кальцію, який приймає участь у стабілізації третинної структури ферменту та утворенні активного фермент-субстратного комплексу. Поряд з виходом сирі ми контролювали вихід сухої клейковини та здатність її до розтягування, яка прогнозує еластичність білкового каркасу хліба при випіканні тістової заготовки. Вихід сухої клейковини має дуже важливе значення для оцінки процесів, які протікають у білковому комплексі пшеничного борошна, тому що під впливом деяких речовин може підвищуватися здібність білкових молекул до

агрегування навколо них молекул води. При цьому підвищується гідратація білків клейковини, вона становиться спроможною утримувати більше зв'язаної води і, вихід сирої клейковини зростає. У технології виготовлення виробів з пшеничного борошна такий процес дуже корисний для якості готових продуктів. У такому випадку при

висушуванні відмитої сирої клейковини вся зв'язана вода елімінує і вихід сухої клейковини не відрізняється від звичайного. При висушуванні сирої клейковини, одержаної в проведених експериментах, вихід її виявляє таку ж залежність, як і вихід сирої, що повністю виключає можливість підвищеної гідратації білків тіста під дією важких металів, а залишає тільки їх дію, що інгібує ферменти. Здатність же клейковини до розтягування не змінюється в тісті, виготовленому на дистильованій воді і на воді з домішками свинцю та нікелю, і лише в присутності катіону кальцію клейковина стає удвічі еластичнішою. Ці результати підтверджують висновок про те, що важкі метали інгібують дію ферментів-протеаз, які не розчеплюють білки клейковини. Катіон же кальцію дуже активує ферменти, які при цьому починають активно гідролізувати білки до амінокислот, зменшують їх кількість та молекулярну масу, що надає клейковині слабкості. Важливим критерієм якості та хлібопекарних властивостей пшеничного борошна є здатність кульки клейковини вагою 10 г до розпливання після годинного відлежування. Дані щодо здатності клейковини, відмитої з тіста з домішками важких металів, до розпливання наведені в табл. 3.

Наведені дані експерименту повністю узгоджуються з попередніми — клейковина під дією катіонів важких металів закріплюється, стає менш еластичною.

Дуже зручним засобом встановлення активності протеолітичних ферментів сировини є вимірювання відносної в'язкості розчинів желатину під дією препаратів, активність яких досліджується. Ми провели експеримент з вивчення відносної в'язкості розчину желатину під дією протеолітичних ферментів пшеничного борошна у присутності катіонів свинцю та нікелю. Відносну в'язкість розчинів желатину знаходили за допомогою капілярного віскозіметра ВПЖ-2 з діаметром капіляру 0,56 мм у водному термостаті. Термостатування розчинів проводили з точністю до 0,1 °С. Видержування системи до початку вимірювання складало не менш 15 хвилин. Перед дослідом розчини фільтрували через фільтри Шотта. Відносну в'язкість розраховували за формулою (1):

$$\eta = \frac{t_{\text{розчину}}}{t_{\text{розчинника}}}, \quad (1)$$

де η — відносна в'язкість; $t_{\text{розчину}}$ — час витікання розчину, с; $t_{\text{розчинника}}$ — час витікання розчинника, с.

Дані експерименту наведені у табл. 4.

Таблиця 4 — Змінення відносної в'язкості 2 %-х розчинів желатину під дією протеаз пшеничного борошна залежно від розчинника

Розчинник	Відносна в'язкість (h)
вода	1,6
водний розчин солі свинцю ($C_{\text{Pb}}=0,05$ г/л)	1,95
водний розчин солі нікелю ($C_{\text{Ni}}=0,05$ г/л)	2,05
водний розчин солі кальцію ($C_{\text{Ca}}=0,05$ г/л)	1,3

Дані, одержані в результаті експерименту, узгоджуються з попередньо одержаними — відносна в'язкість розчину желатину з добавкою пшеничного борошна без добавок каті-

онів важких металів значно менша порівняно з тією, яка одержана з добавками катіонів свинцю та нікелю. Напевно, ці катіони інгібують дію протеаз пшеничного борошна, які становляться менш активними і більш повільно гідролізують макромолекули желатину. Катіон кальцію, як і в попередніх дослідах, проявляє дуже велику активуючу здібність, він прискорює процес гідролізу желатину, внаслідок чого в'язкість його розчину зменшується. Але в цьому досліді домішки катіонів свинцю значно менше гальмують процес гідролізу порівняно з катіонами нікелю. Ми пояснюємо цей факт не більшою активністю катіону нікелю як інгібітору протеаз пшеничного борошна, а додатковим процесом комплексоутворення між макромолекулою желатину та цим катіоном, що приводить до стабілізації третинної структури желатину і, як наслідок, до підвищення в'язкості його розчинів. Нікель належить до перехідних металів, які мають вакантні *d*-орбіталі, що надає йому можливість утворювати додаткові координаційні зв'язки з молекулами субстрату, тобто підвищує його комплексоутворювальну здібність. Цим і пояснюється інтенсивніше зростання в'язкості розчинів желатину порівняно з домішками катіонів свинцю. Катіон же свинцю належить до *p*-елементів, які не мають електронних рівней з вакантними *d*-орбіталами, це позбавляє його властивостей до утворення координаційних зв'язків з електронозбагаченими ділянками білкових молекул желатину.

Фактично проведені експерименти свідчать про те, що білкові молекули протеолітичних ферментів зазнають денатурації під дією катіонів важких металів. Під денатурацією розуміється будь-який процес, що порушує четвертинну, третинну і навіть вторинну структуру білкової молекули, змінює її просторову спіральну конфігурацію, не торкаючись ковалентного пептидного зв'язку. Але, незважаючи на зберігання основного скелету молекули, її біологічні властивості втрачаються. З метою вивчення денатурації білку під дією наведених катіонів металів нами було розроблено методику і проведено модельний експеримент, в якому спостерігалось випадення осаду в 2 %-х водних розчинах яєчного альбуміну під дією цих металів. Випадення осаду характеризує протікання процесу денатурації білку, коли порушується його третинна і, частково, вторинна структура, молекула втрачає підпорядковану спіральну конфігурацію і стає хаотичним нагромадженням клубків та петель. Випадення осаду дуже зручно кількісно контролювати за зміненням оптичної щільності розчинів, яку вимірювали на фотоелектроколориметрі КФК-2 у кюветах з товщиною шару 3 см при довжині хвилі 400 нм. Дані експерименту наведені в табл. 5.

Таблиця 5 — Змінення оптичної щільності водних розчинів яєчного альбуміну в присутності катіонів металів

Катіон металу	Оптична щільність, <i>D</i>
Без металу (контроль)	0,05
Ca ²⁺	0,03
Ni ²⁺	0,25
Pb ²⁺	0,38

Дані експерименту підтверджують факт денатурації білку катіонами важких металів, особливо свинцем, і повністю узгоджуються з даними, які одержані під час експериментів з клейковиною. Катіон кальцію сприяє стабілізації третинної структури білка, і тому прозорість розчину яєчного альбуміну підвищується.

Усі випробувані нами тести підтверджують той факт, що катіони важких металів згубно впливають на біологічну активність протеолітичних ферментів пшеничного борошна, вони позбавляють клейковину еластичності, що може негативно сказатися на білковому каркасі тіста при його випіканні і, як наслідок, на якості готового виробу.

Висновки. Проведені нами дослідження свідчать про те, що забруднення води, яку використовують для приготування тіста у процесах випікання хліба, особливо катіонами важких металів, які є інгібіторами більшості ферментів, відіграє дуже важливу роль в забезпеченні якості готового виробу, що потребує ретельного контролю її чистоти.

Список літератури/References

1. Аникеева Н. В. Научное обоснование и разработка технологий хлебобулочных изделий функционального значения // Вестник Алтайского государственного аграрного университета. 2012. № 1. С. 77–81.

Anikeyeva, N. V. (2012). *Nauchnoye obosnovaniye i razrabotka tekhnologiy khlebobulochnykh izdeliy funktsionalnogo znacheniya* [Scientific substantiation and development of technologies of bakery products of a functional purpose]. *Vestnik Altayskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta* [Bulletin of Altay State University], no. 1, pp. 77–81.

2. Коршунова Г. Ф. Украинское хлебопечение — перспективы развития / Г. Ф. Коршунова // Вестник Меркурия : журнал. — 2006. — № 3. — С. 10.

Korshunova, G. F. (2006). *Ukrainskoye khlebopecheniye — perspektivy razvitiya* [Ukrainian Bakery — prospects of development]. *Vestnik Merkuriya* [Bulletin of Mercury], no. 3, pp. 10.

3. Сімакова О. О., Руденко Г. В. Разработка способов повышения качества и пищевой ценности изделий из пшеничной муки // Техника и технология пищевых производств : сборник тезисов докладов участников 6-й международной конференции студентов и аспирантов. МГУП. 2007. С. 122.

Simakova, O. O., Rudenko, H. V. (2007). *Razrabotka sposobov povysheniya kachestva i pishchevoy tsennosti izdeliy iz pshenichnoy muki* [Developing ways to improve the quality and nutritional value of products from wheat flour]. *Tekhnika i tekhnologiya pishchevykh proizvodstv* [Technique and technology of food production. Abstracts of the participants of the 6th International Conference of students and graduate students]. MGUP Publ., 122 p.

4. Семенова Л. Я. Вплив морської капусти на якісні показники дріжджового тіста // Обладнання та технології харчових виробництв : темат. зб. наук. пр. 2011. № 27. С. 239–244.

Semenova, L. Ya. (2011). *Vplyv morskoyi kapusty na yakisni pokaznyky drizhdzhovoho tista* [The impact of seaweed on quality indicators of dough]. *Obladnannya ta tekhnologii kharchovykh vyrobnystv* [Equipment and technology of food production], no. 27, pp. 239–244.

5. Семенова Л. Я. Вплив ламінарії цукрової на якісні показники дріжджового тіста // Вісник ДонНУЕТ. Технічні науки. 2012. Вип. № 1 (53). С. 153–157.

Semenova, L. Ya. (2012). *Vplyv laminarii tsukrovoi na yakisni pokaznyky drizhdzhovoho tista* [The impact of sugar kelp on quality indicators dough]. *Visnik DonNUYET. Tekhnichni nauky* [Bulletin of DonNUET. Technical sciences], no. 1 (53), pp. 153–157.

6. Гридина С. Б., Зинкевич Е. П., Владимирцева Т. А., Забусова К. А. Ферментативная активность зерновых культур // Вестник Красноярского государственного аграрного университета. 2014. № 8. С. 57–60.

Gridina, S. B., Zinkevich, Ye. P., Vladimirtseva, T. A., Zabusova, K. A. (2014). *Fermentativnaya aktivnost zernovykh kultur* [The enzymatic activity of cereals]. *Vestnik Krasnoyarskogo gosudarstvennogo agrarnogo universiteta* [Bulletin of Krasnoyarsk State University], no. 8, pp. 57–60.

7. Теплая Г. А. Тяжелые металлы как фактор загрязнения окружающей среды // Астраханский вестник экологического образования. 2013. № 1 (23). С. 182–192.

Teplaya, G. A. (2013). *Tiazhelyye metally kak faktor zagryazneniya okruzhayushchey sredy* [Heavy metals as a factor of environmental pollution]. *Astrakhanskiy vestnik ekologicheskogo obrazovaniya* [Astrakhan bulletin of ecological education], no. 1 (23), pp. 182–192.

8. Сімакова О. О. Вплив води на якість хліба // Swordl. Технічні науки. 2012. Том 10. С. 88–90.

Simakova, O. O., Nykyforov, R. P. (2012). *Vplyv vody na yakist khliba* [Effect of water on quality of dough]. *Swordl. Tekhnichni nauky* [Swordl. Technical Sciences], vol. 10, pp. 88–90.

9. Сімакова, О. О., Никифоров Р. П. Роль качества питьевой воды в производстве хлеба // Вісник ДонНУЕТ. Технічні науки. 2015. № 2 (63). С. 98–104.

Simakova, O. O. (2015). *Rol kachestva pityevoj vody v proizvodstve khleba* [The role of the quality of drinking water in the production of bread]. *Visnik DonNUYET. Tekhnichni nauky* [Bulletin of DonNUET, Technical sciences], no. 2 (63), pp. 98–104.

10. Буденный М. М., Агарков В. В., Леньшин В. Н. Потребителю о питьевой воде Харьков : Фактор, 2010. 112 с.

Budennyi, M. M., Agarkov, V. V., Len'shin, V. N. (2010). *Potrebiteliu o pityevoj vode* [For customer about drinking water]. Kharkiv, Faktor Publ., 112 p.

Цель. Цель статьи заключается в исследовании влияния тяжелых металлов на хлебопекарные свойства пшеничной муки.

Методы. В процессе исследования использованы методы определения активности амилолитических и протеолитических ферментов сырья. Активность амилаз пшеничной муки в присутствии катионов тяжелых металлов оценивали по количеству образованной в реакционной смеси мальтозы — продукта глубокого осахаривания крахмала муки. Влияние катионов тяжелых металлов на протеолитическую активность ферментов пшеничной муки оценивали по выходу сырой и сухой клейковины при замесе теста, сравнивая выход клейковины из теста, которое готовилось на дистиллированной воде и на воде, содержащей 0,05 г/л катионов свинца или никеля. Относительную вязкость раствора желатина под действием протеолитических ферментов пшеничной муки в присутствии катионов свинца и никеля находили с помощью капиллярного вискозиметра ВПЖ-2 с диаметром капилляра 0,56 мм в водном термостате. Термостатирование растворов проводили с точностью до 0,1 °С. Выдерживание системы до начала измерения составляло не менее 15 минут. Перед опытом растворы фильтровали через фильтры Шотта. Оптическую плотность растворов измеряли на фотоэлектроколориметре КФК-2 в кюветах с толщиной слоя 3 см при длине волны 400 нм.

Результаты. Доказано, что катионы тяжелых металлов отрицательно влияют на биологическую активность протеолитических ферментов пшеничной муки, они лишают клейковину эластичности, что может негативно сказаться на белковом каркасе теста при его выпекании и, как следствие, на качестве готового изделия. Доказано, что вода, загрязненная примесями тяжелых металлов, в частности свинца и никеля, может способствовать ухудшению газодерживающей способности тестового полуфабриката. Загрязнение воды, которую используют для приготовления теста в процессах выпекания хлеба, особенно катионами тяжелых металлов, которые являются ингибиторами большинства ферментов, играет очень важную роль в обеспечении качества готового изделия, что требует тщательного контроля ее чистоты.

Ключевые слова: пшеничная мука, дрожжевое тесто, протеолитические ферменты, амилолитические ферменты, тяжелые металлы, катионы, вода, клейковина.

Objective. The purpose of the article is to study the effect of heavy metals on the baking properties of wheat flour.

Methods. In the process of the research, methods for determining the activity of amylolytic and proteolytic enzymes of raw materials were used. The amylase activity of wheat flour in the presence of heavy metal cations was estimated by the amount of maltose formed in the reaction mixture, a product of deep saccharification of flour starch. The effect of heavy metal cations on the proteolytic activity of wheat flour enzymes was evaluated by the yield of raw and dry gluten by kneading dough, comparing the yield of gluten from dough, which was prepared in distilled water and water containing 0.05 g/l of lead or nickel cations. The relative viscosity of the gelatin solution under the action of proteolytic enzymes of wheat flour in the presence of cations of lead and nickel was found using a VPZH-2 capillary viscometer with a capillary diameter of 0.56 mm in a water thermostat. The temperature of the solutions was carried out with an accuracy of 0.1 °C. The viewing of the system prior to the measurement was at least 15 minutes. Before experience, the solutions were filtered through Schott filters. The optical density of the solutions was measured on a KFK-2 photoelectric colorimeter in cuvettes with a layer thickness of 3 cm at a wavelength of 400 nm.

Results. It is proved that heavy metal cations adversely affect the biological activity of proteolytic enzymes of flour, they deprive gluten of elasticity, which may adversely affect the protein frame of the dough by baking, and as a result, the quality of the finished product. It is proved that the water is contaminated by impurities of heavy metals, particularly lead and nickel, can worsen the gas-retaining ability of the semi-finished dough. The pollution of water, which is used for the preparation of the

dough during the bread baking, particularly heavy metal cations, which are inhibitors of most enzymes, plays a very important role in ensuring the quality of the finished product that requires careful monitoring of its purity.

Key words: wheat flour, yeast dough, proteolytic enzymes, amylolytic enzymes, heavy metals, cations, water, gluten.

DOI : 10.33274-2079-4827-2018 -37-2-46-52

УДК 628.161

Дейниченко Г. В., д-р техн. наук, професор¹

Гузенко В. В., канд. техн. наук¹

Возняк А. В., канд. техн. наук, доцент²

Островчук А. О., студент²

¹ Харківський державний університет харчування та торгівлі (м. Харків, Україна), e-mail: oborud.hduht@gmail.com.

² Донецький національний університет економіки і торгівлі ім. М. Туган-Барановського (м. Кривий Ріг, Україна), e-mail: voznyak@donnuet.edu.ua

ФОРМУВАННЯ МАТЕМАТИЧНОГО ОПИСУ СТРУКТУРНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ МЕМБРАН ІЗ ПОЛЯРИЗАЦІЙНИМ ШАРОМ

UDC 628.161

Deynichenko G. V., Grand PhD

in Engineering sciences, Professor¹

Guzenko V. V., PhD in Engineering sciences¹

*Voznyak A. V., PhD in Engineering sciences,
Associate Professor²*

Ostrovchuk A. O. Student²

¹ Kharkov State University of Food Technology and Trade (Kharkov, Ukraine), e-mail: oborud.hduht@gmail.com.

² Donetsk National University of Economics and Trade named after Mykhailo Tugan-Baranovsky (Kryvyi Rih, Ukraine), e-mail: voznyak@donnuet.edu.ua

MATHEMATICAL DESCRIPTION FORMATION OF MEMBRAN STRUCTURAL PROPERTIES WITH POLARIZATION LAYER

Мета. Мета статті полягає у аналізі існуючих математичних моделей для визначення фізичних властивостей напівпроникної мембрани з утворенням на її поверхні поляризаційного шару та визначенням структурних властивостей мембрани під час мембранного розділення біологічних рідин.

Методи. Проведено теоретичні та експериментальні дослідження для визначення диференціальної функції розподілу пор різних мембран, що дозволяє безпосередньо оцінити вплив промислових процесів на швидкість фільтрації. У експериментальних дослідженнях використовували напівпроникну ультрафільтраційну мембрану ПАН-100, яка попередньо використовувалася в процесі мембранного концентрування знежиреної молочної сировини. Процес концентрування проводили при значеннях тиску $P = 0,3$ МПа, температури $t = 20$ °С і тривалості процесу $\tau = 180$ хв. Для знаходження ізотерм десорбції використовували тензометричний (статичний) метод.

Результати. Запропоновано існуючі математичні моделі процесу формування поляризаційного шару на поверхні мембрани. Подано ґрунтовний опис наведених моделей для визна-

Надійшла до редакції 31.10.2018 р.

© Г. В. Дейниченко, В. В. Гузенко, А. В. Возняк, А. О. Островчук, 2018