

FTB 53 (4) 446-453.

(FTB-4168)

## **Utjecaj svojstava pšeničnog brašna i tijesta na tehnološku kakvoću slanih proizvoda od kvasnog lisnatog tijesta**

### **Sažetak**

Utjecaj sastava i udjela proteina na svojstva pečenih proizvoda od lisnatog tijesta ispituje se već dugi niz godina, no još nije istraženo koji su parametri kakvoće brašna prikladni za proizvodnju slanih proizvoda od kvasnog lisnatog tijesta. Stoga je ispitan odnos između karakteristika brašna, sirovog lisnatog tijesta i pečenih proizvoda, da bi se utvrdilo koji je tip brašna najpovoljniji te na osnovu toga predvidjela kakvoća dobivenih proizvoda. Slani proizvodi od kvasnog lisnatog tijesta izrađenog od oštrog pšeničnog brašna imali su bolja svojstva od onih dobivenih od glatkog pšeničnog brašna. Tijesto je zahvaljujući hidrofилnim sastojcima i pogodnoj strukturi glutena bilo čvrsto i elastično, pa tijekom pečenja nije gubilo oblik, jer je raslo a nije se širilo. Udjel makropolimera glutenske strukture, sposobnost zadržavanja otopina mliječne kiseline i natrijevog karbonata, te viskoznost i elastičnost tijesta najviše su utjecali na kakvoću proizvoda od kvasnog lisnatog tijesta.

*Ključne riječi:* proizvodi od kvasnog lisnatog tijesta, lisnato tijesto, parametri kakvoće pšeničnog brašna, relaksacija tijesta