

# ТЕХНОЛОГІЯ БАГАТОФУНКЦІОНАЛЬНИХ СТАБІЛІЗАЦІЙНИХ СИСТЕМ ДЛЯ МАРГАРИНОВОЇ ПРОДУКЦІЇ НА ОСНОВІ ПРОРОЩЕНИХ ЗЕРЕН ЗЛАКІВ

Данилова Л.А., Аругюнян Т.В., Кирилова М.О

*Національний технічний університет*

*«Харківський політехнічний інститут», м. Харків*

В роботі розглянуто отримання стійких емульсій маргарину з використанням модифікованого пшеничного солоду у якості джерела речовин з властивостями стабілізаторів, емульгаторів, а також біологічно активних речовин.

Підібрано технологію пророщування пшениці з метою отримання солоду для стабілізації маргаринової емульсії.

Виготовлені зразки стабілізатору шляхом модифікації готового пшеничного солоду амілолітичними ферментами, які накопичені в процесі пророщування.

Було проведено оцінку білкового складу пшениці та пшеничного солоду, а також проведено оцінку антиоксидантних та емульгуючих властивостей затору (стабілізатору); для розробки рецептури маргаринів методом математичного планування експерименту було визначено технологічні режими отримання стабілізатору та кількість його дозування; розроблена рецептура та виготовлені зразки маргарину з різним вмістом стабілізатора, а також зразок порівняння – без стабілізатору; проведено оцінку органолептичних та фізико-хімічних властивостей готової маргаринової емульсії; визначено кислотність емульсії, пероксидне число, також визначено антирозбризгуючу, стабілізаційну здатність та вміст жиру і сухого знежиреного залишку в маргарині.

На підставі отриманих даних зроблені висновки щодо відповідності виготовлених зразків маргарину, які відповідають вимогам.

В результаті дослідження визначено, що отриманий стабілізатор виконує наступні функції:

- забезпечує необхідну в'язкість та дисперсність жиру-водних емульсій за рахунок регулювання поведінки води, призупинення росту кристалів та скорочення їх розмірів; створює необхідну консистенцію та однорідну текстуру готових жирових продуктів, надає їм високі смакові властивості; скорочує вплив перепадів температур на зміну структурно-реологічних та органолептичних властивостей продуктів при виготовленні, зберіганні та транспортуванні.