

ФРАКЦІОНУВАННЯ ЯК ОДИН ІЗ СПОСОБІВ ОТРИМАННЯ СПЕЦІАЛЬНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ЖИРІВ

Гладкий Ф.Ф., Литвиненко О.А., Куниця К.В., Швайка Ю.І.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Коломацька В.П.

Інститут рослинництва ім. В.Я. Юр'єва, м. Харків

При виробництві різноманітних кондитерських виробів традиційно використовуються тверді жири. Значну частину таких жирів в даний час отримують шляхом гідрування рідких рослинних олій. Використання як спеціальних кондитерських жирів частково гідрогенізованих олій (наприклад соняшникової, ріпакової, соєвої та ін.) не дозволяє одержати кондитерські вироби високої якості, до того ж в таких жирах міститься значна кількість транс-ізомерів ненасичених жирних кислот, які на думку деяких спеціалістів можуть міститися в харчових продуктах в обмеженій кількості.

Виробництво спеціальних кондитерських жирів високої якості можливо шляхом фракціонування пальмової та пальмоядрової олій. Однак останнім часом спостерігається підвищення цін на тропічні олії, тому дослідження в цій галузі щодо створення технології виробництва спеціальних жирів із вітчизняної сировини без будь-якої хімічної обробки є необхідними та досить актуальними.

В останні роки спостерігається принципово новий підхід в селекції гібридів соняшнику, який впливає на якість олії. В зв'язку з цим, альтернативою тропічним маслам можуть бути створені в Інституті рослинництва ім. В.Я. Юр'єва гібриди соняшнику з високим вмістом насичених жирних кислот, чотири зразки яких було надано нам для виконання науково-дослідної роботи.

В результаті проведених досліджень було визначено фізико-хімічні характеристики насіння нових гібридів соняшнику насиченого типу та визначено жирнокислотний склад олії в насінні, що дало можливість одержати початкові дані для розробки технології фракціонування олій з метою отримання кондитерських, кулінарних, хлібопекарських жирів та для молочної промисловості.

Використання нової технології відкриває шляхи до підвищення прибутковості підприємств, оскільки дозволить одержувати цінний харчовий продукт з вітчизняної сировини і зменшити залежність країни від імпорту. Впровадження результатів досліджень дозволить знизити собівартість кондитерських виробів, і як наслідок збільшити рівень їх споживання населенням України.