

ФУНКЦІОНАЛЬНІ СТАБІЛІЗАЦІЙНІ СИСТЕМИ ДЛЯ МАРГАРИНІВ

Арутюнян Т.В., Данилова Л.А.

Національний технічний університет

«Харківський політехнічний інститут», м. Харків

Виробництво продуктів для профілактичного харчування є однією з основних тенденцій сучасного етапу розвитку харчової промисловості. З цієї точки зору маргарин дуже перспективний продукт харчування, оскільки він є складною багатокомпонентною системою. Отже, існує можливість введення до рецептури маргарину добавок, які підвищують біологічну цінність готового продукту. У якості таких добавок цілком ефективним є введення природних комплексів, які містять білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні речовини. Яскравим прикладом таких комплексів є рослинні продукти. Поряд з цим, ще одним напрямком у розробці профілактичних продуктів є зниження їх калорійності, зо-крема, шляхом зменшення вмісту жирів у продукті. Як слідство виникає необхідність вирішувати проблему стабілізації емульсії. Отже зовсім не зайвим є подовження строків зберігання продукції, що підвищить конкурентоздатність продукції. У зв'язку з цим необхідно приділити увагу захисту продуктів від окисного псування за рахунок введення антиоксидантів. В якості основи для добавки пропонується вико-ристання пшеничного солоду, до складу якого входять: білки, вуглеводи, біологічно активні речовини, такі, як вітаміни, ферменти та мінеральні речовини. Деякі з них, білки та вуглеводи, забезпечують відповідні стабілізуючі та емульсуючі властивості, інші мають антиоксидантні властивості (вітаміни Е, С, β -каротин). Авторами підбрано схему модифікації пшеничного солоду, яка спрямована на створення найбільш ефективних умов для дії тих або інших ферментів. Як наслідок цього - збільшення кількості речовин з бажаними властивостями та зменшення кількості речовин з небажаними або непотрібними властивостями.

В результаті досліджень підбрано технологію пророщування пшениці. Виготовлено зразки стабілізатору: шляхом модифікації гото-вого пшеничного солоду амілолітичними ферментами, які накопи-чуються в процесі пророщування. Проведена оцінка антиоксидантних та емульгуючих властивостей стабілізатору. Для розробки рецептури маргаринів визначено технологічні режими отримання стабілізатору та кількість його дозування. Розроблена рецептура та виготовлені зразки маргарину з різним вмістом стабілізатора, а також без стабілізатору.