

ШЛЯХИ ЗАСТОСУВАННЯ СОНЯШНИКОВОГО ПАЛЬМІТИНУ В ХАРЧОВИХ ПРОДУКТАХ

Куниця К.В., Литвиненко О.А., Гладкий Ф. Ф.
*Національний технічний університет
«Харківський політехнічний інститут»,
м. Харків*

Одним із важливих завдань масложирової промисловості є розширення асортименту, підвищення якості і харчової цінності жирів, що призначені для хлібопекарної та кондитерської галузей харчової промисловості. Традиційно до складу багатьох хлібобулочних виробів входять спеціальні жири, серед компонентів яких є гідрогенізовані жири, що містять у своєму складі промислові транс-ізомери. Вже доведено зв'язок розвитку багатьох захворювань в організмі людини зі споживанням продуктів з високим вмістом промислових транс-ізомерів. Таким чином, створюється необхідність пошуку нових джерел спеціальних жирів для розширення асортименту останніх та зменшення застосування небезпечних для здоров'я промислових транс-ізомерів.

Попередніми дослідженнями було визначено, що в результаті фракційної кристалізації соняшnikової олії насиченого типу лінії Мх 53 Б можна отримати спеціальний жир хлібопекарського призначення – «пальмітин соняшниковий».

Метою роботи є визначення можливості та ефективності застосування соняшникового пальмітину як жирової сировини для виробництва хлібобулочної продукції.

Для встановлення впливу жирової сировини на показники якості продукту проводилися пробні випічки булочних виробів із пшеничного борошна вищого гатунку. Контрольним зразком, з яким проводили порівняння показників якості, був виріб, виготовлений за стандартною рецептурою із застосуванням столового маргарину, який є традиційною жировою сировиною в рецептурі батону. В дослідному зразку маргарин було замінено на соняшниковий пальмітин. В ході досліджень встановлено, що булочні вироби, які містять соняшниковий пальмітин, відповідають вимогам ДСТУ-П 4587:2006 та за показниками якості не поступаються булочним виробам із традиційної сировини, а за деякими показниками перевищують їх. Окрім того, спостерігається підвищення харчової цінності продукту при заміні жирової сировини.

Таким чином, випробування соняшникового пальмітину як жирової сировини для виробництва булочної продукції підтвердили можливість і доцільність його використання в хлібопекарській галузі харчової промисловості. Відсутність в складі соняшникового пальмітину промислових транс-ізомеризованих жирних кислот, оптимальне співвідношення насичених, моно- і поліненасичених жирних кислот свідчать про його підвищену біологічну цінність у порівнянні з іншими жировими продуктами, що застосовуються в хлібопекарському виробництві.