

ЯВИЩЕ СИНЕРГІЗМУ ПІД ЧАС ЗАСТОСУВАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНИХ ВИРОБІВ

Кротюк М.К., гр. ТМ-67

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Н.В. Камсуліна**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

У сучасній харчовій галузі спостерігається інтенсивне зростання вимог до споживчих властивостей продукції. Прагнення домогтися оптимального співвідношення ціна/якість змушує виробників використовувати нетрадиційні підходи до вирішення виробничих проблем з метою задоволення потреб усього спектра споживчого ринку, враховуючи запити і купівельну спроможність різних груп населення.

У таких умовах величезна роль відводиться використанню харчових добавок, кожна група яких несе свої споживчі або технологічні функції. При цьому необхідно пам'ятати, що ринок функціональних добавок величезний, а успішне застосування того чи іншого інгредієнта вимагає доброго знання його властивостей. У даній роботі розглядається такий клас харчових добавок, як гідроколоїди, а саме представники групи полісахаридів

У разі використання складних, кількокомпонентних сумішей гідроколоїдів необхідно точно знати і розуміти, яким чином ці компоненти впливають один на одного. Явище синергізму, при його наявності, має бути враховано і вивчено. Але не можна не враховувати і індивідуальні характеристики кожного компонента окремо.

Використання ефекту синергізму – один з найбільш ефективних підходів до створення високоактивних, селективних, функціональних систем в технології харчових продуктів.

Одним з найбільш ефективних драглеутворювачів є альгінат натрію, основними недоліками якого є неміцні драгли та частковий сінерезіс. Ці недоліки можна зменшити за рахунок використання його з іншими полісахаридами. Використання таких композицій дозволяє цілеспрямовано регулювати структурно-механічні властивості драглів, а також знижувати витрати на виробництво. Можливо, при змінювані співвідношення полісахаридів в суміші можна регулювати властивості композиції у цілому.

Ми займаємося вивченням явища синергізму харчових полісахаридів. Результати досліджень лягли в основу створення рецептур і технологій харчових добавок – стабілізуючих комплексів на основі альгінатів, каррагенанів, пектинів, різних камедей.