ВИВЧЕННЯ ВПЛИВУ РЕЦЕПТУРНИХ СКЛАДНИКІВ НА ЗМІНУ МІЦНОСТІ АДГЕЗІЇ СИРНОЇ МАСИ

Березуцька Н.С., гр. ТХ-16, Обозна М.В., асп.
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Перцевой Ф.В.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розроблено технологію сирного продукту м’якого, виготовленого на основі сухого знежиреного молока (СЗМ) із його заміною (до 10%) на ядро арахісу, перероблене на концентрат і борошно кукурудзяне. Встановлено, що рослинні добавки мають значний вплив на фізико-хімічні показники продукту, зокрема на зміну стану вологи на різноманітних етапах виробництва продукту. На рисунку представлені дослідження щодо визначення зміни міцності адгезії під час введення рослинних добавок до сирної маси (СМ).

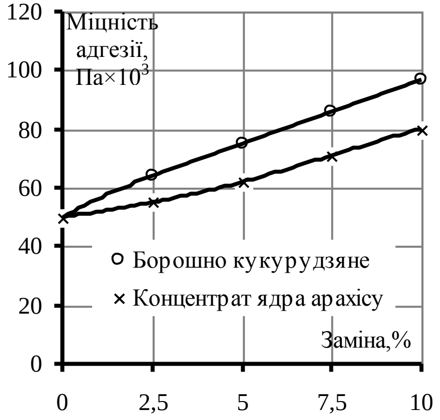

Рисунок – Залежність міцності адгезії СМ від заміни СЗМ від 2,5 до 10%

Видно, що чим більша заміна СЗМ на рослинні добавки, тим вища міцність адгезії СМ. Борошно кукурудзяне має вагомий вплив на підвищення міцності адгезії. Збільшення заміни СЗМ на борошно до 10% підвищує міцність адгезії до 97 Па×10^3; заміна на концентрат – до 80 Па×10^3. За результатами досліджень встановлено, що з борошном кукурудзяним система стає більш рівномірною за рівнем співвідношення гідрофільно-гідрофобних груп. Підвищується взаємодія поверхневих шарів, що, призводить до підвищення адгезії в СМ та в сирному продукті при збільшенні вмісту борошна кукурудзяного.