

# ДОСЛІДЖЕННЯ ВОЛОГОУТРИМУЮЧОЇ ЗДАТНОСТІ БІЛКОВО-ЖИРОВОЇ ЕМУЛЬСІЇ НА ОСНОВІ ЯДРА СОНЯШНИКОВОГО НАСІННЯ

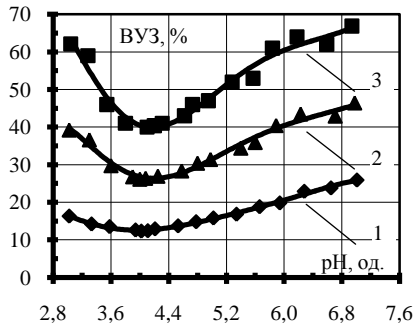
Катречко Н.В., гр. ТХ-36М

Наукові керівники – д-р техн. наук, проф. **Перцевої Ф.В.**,  
асп. **Бідюк Д.О.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Можливість використання ядра соняшникового насіння в технологіях харчових продуктів у вигляді емульсії залежить насамперед від кількості та стану білка як носія функціональних властивостей, зокрема здатності зв'язувати та утримувати вологу.

Нами вивчено вологоутримуючу здатність білково-жирової емульсії з масовою часткою жиру 36,9...68,5% інтервалі рН 3,0...7,0 (рис. 1).



**Рисунок 1 – Залежність вологоутримуючої здатності білково-жирової емульсії з масовою часткою жиру: 1 – 36,9%, 2 – 57,8%, 3 – 68,5% від рН**

Встановлено, що вологоутримуюча здатність білка емульсії на основі ядра соняшникового насіння істотним чином залежить як від масової частки жирової фази, так й від рН. Мінімальне значення ВУЗ білка досліджуваних зразків емульсії – 12,3...40,4% – спостерігалось в межах рН 3,9...4,1, яке, як відомо з літературних даних, відповідає ізоелектричній точці соняшникових білків. При зрушуванні рН у більш кислий або лужний бік ВУЗ білка зразків емульсії помітно зростає.

З наведених даних також видно, що зі збільшенням масової частки жиру ВУЗ білка зростає та складає для зразків з вмістом жиру 36,9% – 16,3...25,9%, 57,8% – 39,2...46,4%, 68,5% – 62,1...66,9%.

Таким чином, при використанні розробленої емульсії у складі харчової продукції представляється можливим регулювання ВУЗ її білків у досить широких межах, що, як відомо, добре корелює з текстурними характеристиками готової продукції.