

## СТРУКТУРОВАНІ ТЕРМОСТАБІЛЬНІ ТВЕРДІ ЕМУЛЬСІЇ НА ОСНОВІ ІОНОТРОПНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ

**Нечепуренко К.Б., асп.**

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Пивоваров П.П.**  
Харківській державний університет харчування та торгівлі

Структура харчування, що склалася у цей час в Україні диктує необхідність розширення асортименту кулінарної продукції за рахунок більш ефективного використання продуктів рослинного походження.

На даному етапі розвитку харчової технології використовується широкий спектр нових технологій до яких відноситься емульгування різної сировини для отримання принципово нових продуктів. Одним з найважливіших завдань сучасної науки є одержання матеріалів із заданими механічними властивостями та структурою. Емульсія – дисперсна система з рідким дисперсійним середовищем та рідкою дисперсною фазою. Такі емульсії широко використовуються в технологічній практиці. На сьогоднішній день актуальним є отримання твердих емульсій.

Тип і властивості емульсії залежать від складу і співвідношення рідких фаз, кількості та хімічної природи емульгатора, способу і температури емульгування та інших факторів. Саме тверда, а не пластична емульсія для виробництва масел та спредів, може бути використана в технології кондитерського виробництва.

Одним із методів отримання твердих емульсій є метод оснований на фазових перетвореннях альгінату натрія в дисперсійному середовищі створеної емульсії. В рамках досліджень, що проводяться, розглядається система альгінат натрію –  $\text{CaCO}_3$  – D-глюкозо- $\delta$ -лактон, яка забезпечує контрольовану швидкість гелеутворення і дозволяє таким чином регулювати структурно-механічні властивості одержаних гелів.

Емульсії на основі альгінатів можуть використовуватись як в технології кондитерського виробництва, так і в технології фаршевих виробів, де тверді емульсії можуть замінити сало-сирець.

Створення таких емульсій дозволить суттєво розширити асортимент продукції з керованим складом.