

Д.М. Одарченко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
В.В. Піддубний, асист. (*ХДУХТ, Харків*)
А.О. Мовчан, асп. (*ХДУХТ, Харків*)

ПІДВИЩЕННЯ ЯКОСТІ НАПІВФАБРИКАТУ З ГЛИВИ ЗВИЧАЙНОЇ ЗА ДОПОМОГОЮ ВИКОРИСТАННЯ КРОХМАЛЬНОГО КЛЕЙСТЕРУ

Однією із найважливіших проблем, з якою все частіше зустрічаються рядові громадяни, постає проблема якості харчування.

Загальновідомо, що підвищення якості продукції не тільки забезпечує високий рівень задоволення запитів та очікувань споживачів, але є важливою передумовою успіху будь-якого виду господарської діяльності та форми власності. Крім того, якість продукції є основним інструментом конкуренції між підприємствами. Більш того, від якості виробленої продукції залежить і експортний потенціал країни, зростання благополуччя нації та якості життя.

Слід зазначити, що досвід багатьох країн показує, що постійне покращення якості є найбільш ефективним засобом досягнення високих темпів економічного та соціального прогресу.

В ринкових умовах господарювання підвищення якості і зростання конкурентоспроможності продукції, що випускається, при одночасному зниженні витрат на її виготовлення є одним із актуальних завдань економічного розвитку держави.

Серед різних видів грибів, культивованих в Україні, глива посідає друге місце. Вона легко культивується і стійка до дії комплексу шкідників і хвороб. Також глива має гарні смакові властивості, високу врожайність і містить усі необхідні для організму людини речовини (білки, жири, вуглеводи, мінеральні солі, вітаміни), має низьку калорійність та володіє бактерицидною та антисклеротичною діями. Ще однією важливою особливістю гливи є те, що вона екологічно чиста, тобто технологія вирощування така, що не потребує застосування пестицидів та добрив, а також придатна практично до усіх видів переробки. У результаті дії ферментів і мікроорганізмів споживчі властивості грибів у процесі зберігання погіршуються. Мета переробки – призупинити діяльність ферментів і мікроорганізмів або затримати їхній розвиток і тим самим до мінімуму звести небажані зміни якості в продукті, забезпечити рівномірність його споживання протягом року, довести до споживача в максимально готовому виді.

Метою роботи було покращення якості напівфабрикату з гливи звичайної за рахунок введення крохмального клейстеру.

Проведені дослідження напівфабрикату з гливи звичайної з додаванням крохмального клейстеру показали покращення смакових властивостей, максимальне збереження харчової цінності, що значно впливає на якість отриманої продукції.

Для виробництва напівфабрикату з гливи звичайної використовували наступну сировину: глива звичайна, крохмаль кукурудзяний. Крохмальний клейстер готували наступним способом: кукурудзяний крохмаль розчиняли у холодній воді, нагрівали до кипіння при постійному помішуванні та витримували 1-2 хвилини. Потім охолоджували до температури $20 \pm 2^\circ \text{C}$. Отриману пореподібну масу гливи звичайної з клейстером піддавали заморожуванню до температури $-18 \pm 2^\circ \text{C}$ впродовж 120 хвилин. Під час заморожування відбувається вилуджування амілози крохмалю, що призводить до збільшення в крохмальних гранулах порожніх областей, які є пастками для ароматичних речовин грибів. Потім напівфабрикат розморожували до температури $20 \pm 2^\circ \text{C}$ і висушували за температури 70°C до постійної маси. Висушений напівфабрикат подрібнювали у тонкодисперсний порошок. Зберігали порошок в герметичній тарі. Отриманий грибний порошок можна застосовувати у якості приправи для супів, соусів та інших страв із м'яса та овочів.

Визначення якості готового виробу проводили за органолептичними та фізико – хімічними показниками якості. Також визначали фізико – хімічні показники: гігроскопічність та вологість.

Було визначено, що додавання крохмального клейстеру покращує вологоутримуючу здатність грибного напівфабрикату. Визначення водопоглинаючої здатності проводилось в порівнянні з контрольним зразком (без додавання крохмалю).

У результаті дослідження встановлено, що гігроскопічність досліджуваного напівфабрикату в порівнянні з контрольним зразком, збільшується в 1,2 рази, а смак та аромат стають більш вираженими та яскравими.

Отже, в результаті проведених досліджень було розроблено та обґрунтовано технологію виробництва нового напівфабрикату з гливи звичайної з додаванням крохмального клейстеру. Досліджено його органолептичні та фізико-хімічні показники, а саме гігроскопічність та вологість. Було встановлено, що додавання крохмалю сприяє кращому утриманню вологи та покращенню органолептичних властивостей.