

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЙ ІНДУСТРІАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ ГАРБУЗА

Безсоний Л.В., Романенко Я.С., гр. ТХЗ-41

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

Забезпечення населення овочами і фруктами протягом року є актуальною задачею. Поряд з тенденціями зниження калорійності, споживання овочів і фруктів забезпечує баланс харчового раціону за всіма харчовими речовинами.

Сучасний рівень виробництва плодоовочевої продукції потребує розвитку відповідно до сучасних вимог населення нашої країни. Промисловій переробці в цей час зазнає не більше за 20% врожаю, що не дозволяє забезпечити населення в зимовий і весняний періоди консервованою продукцією в достатній кількості.

У зв'язку з викладеним, важливим є створення нових технологій переробки плодів і овочів, що дозволяють використати районовані овочеві культури. «М'які» режими обробки овочів максимально зберігають цінні біологічно активні речовини. До таких технологій може відноситися технологія виробництва індустриальних напівфабрикатів з гарбуза.

Таким чином, розробка нових індустриальних напівфабрикатів з гарбуза є актуальним, а вивчення їх якості, як нових продуктів є дуже важливою задачею.

Проведені дослідження дали можливість розробити технологію виробництва індустриального напівфабрикату з гарбуза: гарбуз очищають від насіння і шкірки, нарізують на кубики, бланшують, розфасовують в тару, заливають гарячим маринадом, закупорюють, стерилізують та використовують протягом року. Запропонована технологія є маловідходна і дозволяє отримати екологічно чистий продукт. Індустриальний напівфабрикат з гарбуза має хороші органолептичні показники: приємний кислий, помірно солоний смак, запах властивий гарбузу з ароматом спецій і пряностей. Колір оранжевий. Консистенція шматочків гарбуза щільна; шматочки не розварені. Залиття хорошої якості. Сторонні домішки не виявлені.

Завдяки попередній обробці гарбуза, втриманню в розчині куховарської солі, в ній значно знижено вміст нітратів в 5 разів в порівнянні з сировиною. На основі напівфабрикату розроблено багато гарячих та холодних страв, що значно розширить асортимент кулінарної продукції в підприємствах харчування.

ПЕРСПЕКТИВИ ВИРОБНИЦТВА НАПІВФАБРИКАТІВ ІЗ РЕГУЛЬОВАНОЮ ЕМУЛЬГУЮЧОЮ ЗДАТНІСТЮ

Бенда М.Ю., гр. ТХ-37М

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

На сучасному вітчизняному та зарубіжному ринку харчових продуктів досить великий сегмент займають продукти з емульсійною структурою. Емульсія – це дисперсна система, з рідким середовищем та рідкою фазою. Емульсії термодинамічно нестійкі речовини, тому для отримання стійкої системи використовують емульгатори, що є поверхнево-активними речовинами. Більшість емульгаторів які використовуються в різних харчових технологіях є синтетичними. Остання тенденція хвилює виробників харчових виробництв, тому що в даний час споживачі все більшу увагу приділяють здоровому харчуванню.

На сьогоднішній день досить перспективним методом здатним впливати на функціональні та технологічні властивості сировини є високотемпературна екструзія. Екструзійна обробка – це процес у ході якого відбувається текстурування, надання екструдату заданих властивостей та суттєвий розвиток поверхні.

Перспективною сировиною для виробництва напівфабрикатів з регульованою емульгуючою здатністю є кукурудзяне борошно, яке є джерелом білку, крохмалю, клітковини, вітамінів та мінеральних речовин.

Метою нашої роботи є розробка нового функціонального напівфабрикату з регульованою емульгуючою здатністю на основі борошна кукурудзи, для виробництва продуктів з емульсійною структурою. Основні функціональні та технологічні властивості борошна, такі як водопоглинаюча здатність (ВПЗ) та жирутримуюча здатність (ЖУЗ), відіграють дуже важливу роль під час моделювання харчових систем. Враховуючи вище викладене, нами було експериментально досліджено ВПЗ та ЖУЗ борошна кукурудзи, борошна кукурудзи, яке пройшло теплову обробку (100...180° С) та екструдованого кукурудзяного борошна.

Отримані результати досліджень свідчать про те, що ВПЗ та ЖУЗ екструдованого кукурудзяного борошна більше ніж кукурудзяного борошна в 2,3 та 3,9 рази відповідно.

Враховуючи вище зазначене можна зробити висновок, що процес екструзії дозволяє підвищити функціональні та технологічні властивості борошна кукурудзи. Досить високі показники ВПЗ та ЖУЗ екструдованого кукурудзяного борошна дозволяють використовувати його у якості емульгатора та стабілізатора харчових емульсій.