

ДОСЛІДЖЕННЯ ТЕРМОСТІЙКОСТІ ГЕЛІВ КАПА-КАРАГІНАНУ

Єгоров Є.В., гр. ТХ-37М, Листопадна М.В., гр. ТХ-19

Наукові керівники: канд. хім. наук, доц. Т.О. Кузнецова,

д-р техн. наук, проф. Ф.В. Перцевой

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Карагінани відносяться до сімейства полісахаридів, які містяться у червоних морських водоростях *Chondrus Crispis*, *Eucheuma Species* та ін. Завдяки властивостям до структуроутворення карагінани широко використовуються у харчовому виробництві для одержання желейних виробів з високими показниками. Розрізняють капа-, йота- і лямбда-карагінани. Капа-карагінан утворює міцні гелі і структуроутворення в його розчинах відбувається за температур нижчих 322 К.

Нами було досліджено термостійкість гелів капа-карагінану з концентраціями 1, 1,5 і 2% за температур 323, 333, 346, 353, 363 К. На рисунку наведено залежність термостійкості від температури для гелів з різними концентраціями капа-карагінану.

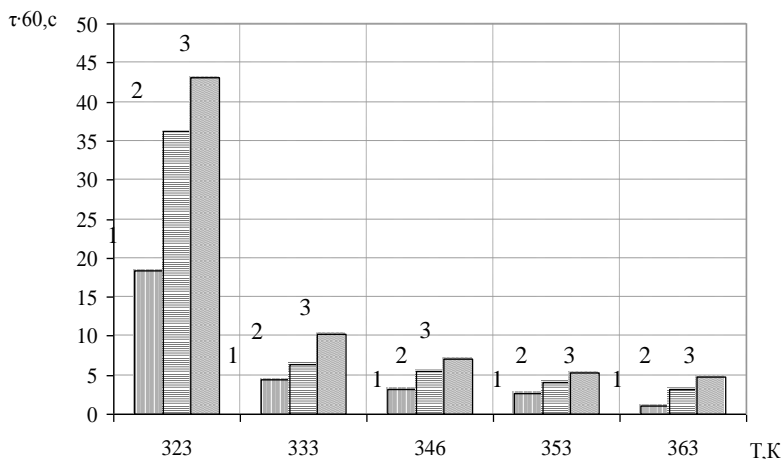


Рисунок – Термостійкість гелів капа-карагінану з концентраціями: 1 – 1%; 2 – 1,5%; 3 – 2%

Результати досліджень показали, що при збільшенні концентрації капа-карагінану зростає термостійкість гелів. За температури вище 333 К різниця у термостійкості цих гелів зменшується.

АКТУАЛЬНІСТЬ ВИРОБНИЦТВА ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ З ОПТИМІЗОВАНИМ ЖИРНОКИСЛОТНИМ СКЛАДОМ

Желєва Т.С., гр. ТХ-37М

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. Н.В. Федак,

асп. А.М. Діхтярь

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Напрямки технологічного прогресу в харчових виробництвах визначаються задачами державної політики в галузі здорового харчування, демографічними та соціальними змінами, новими технологічними можливостями, змінами економічних обставин, жорсткою конкуренцією на ринку. Все це веде не тільки до удосконалення технологій отримання традиційних продуктів харчування, але й до створення харчових продуктів нового покоління, які відповідають вимогам та реаліям сьогодення: зі збалансованим складом, функціонального призначення, швидкого приготування, довготривалого зберігання.

Зважаючи на тенденції ринку сталим попитом користуються харчові продукти на основі жировмісної сировини, зокрема соуси емульсійні, заправки для салатів, дрессинги, маринади.

Можна зазначити, що на сьогоднішній день існуючі рецептури емульсійних продуктів в недостатній мірі збалансовані за жирнокислотним складом.

В зв'язку з актуальністю теми вважаємо доцільним провести дослідження в даному напрямку. Метою наших досліджень є розробка технології соусів з функціональними властивостями з використанням жировмісної сировини з оптимізованим жирнокислотним складом. В якості жировмісної сировини нами використана рослинна олія, що має підвищений вміст поліненасичених жирних кислот та необхідне співвідношення ω -6 та ω -3 кислот. Олія отримана методом холодного пресування з насіння експериментальних гібридів соняшника, створених в Інституті рослинництва ім. В.Я. Юр'єва НААН України. Вона характеризується найбільшим вмістом олеїнової кислоти, а також займає друге місце за вмістом пальмітолеїнової, ліноленої та бегенової кислот, тим самим підвищуючи харчову та біологічну цінність продукту.

На наш погляд, необхідно продовжувати роботу в даному напрямку, оскільки створення нових емульсійних олієжирових продуктів з використанням в їх складі жирних продуктів нового покоління зі збалансованим жирнокислотним складом.