

АКТУАЛЬНІСТЬ ПЕРЕРОБКИ КУЛЬТИВОВАНИХ ГРИБІВ У ГОТОВУ ХАРЧОВУ ПРОДУКЦІЮ

Канцеляренко А.М., Зубченко К.В., гр. ТХ-37М
Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. Л.М. Крайнюк
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Одним з пріоритетних напрямків державної політики в галузі виробництва є використання перспективних напрямків переробки культивованих грибів в нову конкурентоспроможну харчову продукцію. Сучасний стан розвитку галузі переробки культивованих грибів, підвищення вимог споживачів потребують формування нових підходів до розробки кулінарної продукції на їх основі, які дозволять забезпечити отримання продукції високої і стабільної якості.

Одним з перспективних напрямків є розробка технології напівфабрикату високого ступеню готовності на основі культивованих грибів печериці та гливи звичайної, яка ґрунтується на скороченні вмісту вологи до 75% та максимальному збереженні поживних харчових речовин, що дозволяє отримати напівфабрикат із високою харчовою та біологічною цінністю, подовженим терміном зберігання та широким спектром використання. Це досягається шляхом застосування комбінованого способу термічної кулінарної обробки, за якого відбувається розм'якшення клітинних стінок грибів, але втрати сухих речовин є мінімальними. За цих умов продукт набуває високого ступеня готовності та необхідних органолептичних властивостей.

Апарат, використовує сумісну дію інфрачервоного нагрівання та інтенсивної конвекції. Інфрачервоне випромінювання інтенсивно нагріває продукт. Вентилятор спрямовує гарячий потік у циліндричній камері згори донизу та назад, створюючи рівномірне теплове поле. Розв'язання завдання рівномірності теплового потоку променистої енергії на поверхні продукту має ґрунтуватися на рішенні оберненої задачі з визначення форми рефлектора на основі двовимірного підходу. Герметична кришка дозволяє зберігати смак та аромат продукту.

Таким чином, використання термічного комбінованого способу переробки культивованих грибів у напівфабрикати високої готовності із максимальним збереженням харчової цінності вихідної сировини, визначеними функціонально-технологічними властивостями, які зручні у споживанні та задовольняють потреби сучасного споживача, є актуальним підходом.

ДОСЛІДЖЕННЯ КУТІВ ЗМОЧУВАННЯ ПАР ІЗ МЕТОЮ ОБҐРУНТУВАННЯ РЕЦЕПТУРНОГО СКЛАДУ СУХИХ ОЗДОБЛЮВАЛЬНИХ НАПІВФАБРИКАТІВ

Клапцов Є.О., гр. ТХ-37М
Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. А.Б. Горальчук,
асп. О.В. Когляр
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розширення асортименту продукції, а також збільшення її терміну зберігання, можливе за рахунок використання багатофункціональних напівфабрикатів. В умовах конкурентної боротьби, продукт для виходу на ринок повинен задовольняти ряду вимог. Крім високої якості продукт повинен мати низьку собівартість та широкі технологічні властивості. Метою роботи є створення сухого жирового напівфабрикату для оздоблення отриманого методом конденсації. Новизною роботи є реалізація принципів одержання жирової суміші шляхом її конденсації з наступним змішуванням з сухими компонентами. Це надає велику можливість в застосуванні даного методу в розробці нових продуктів з схожими властивостями. В ході аналітичних та експериментальних досліджень було визначені крайові кути змочування наступних емульгаторів (табл.) за ГОСТ 23904-79.

Для створення сухої суміші було прийнято рішення використовувати комплекс емульгаторів, бо жодний з емульгаторів не може задовольнити в утворенні піноемульсійної системи.

Таблиця – Значення крайових кутів емульгаторів

Е-індекс	Емульгатор	Значення крайового кута
Е-432	Полісорбат 20, Твін-20	62,6
Е-435	Полісорбат 60, Твін-60	72
Е-433	Полісорбат 80, Твін-80	79
Е-472b	Ефіри моно-і дигліцеридів молочної та жирних кислот	84,8
Е-472e	Ефіри гліцерину і діацетілвинної і жирних кислот	79
Е-475	Ефіри полігліцерину і жирних кислот	75,7

Результати проведеної роботи нададуть можливість науково обґрунтувати склад поверхнево-активних речовин, що дозволить одержати емульсію прямого типу на етапі змішування сухої суміші з водою з наступним переходом в емульсію зворотнього типу та збиванням з одержанням стійкої піни.