

ДОСЛІДЖЕННЯ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ МАКАРОННИХ ВИРОБІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ДОБАВКИ ТВАРИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Жадан К.В., гр. ТТ-37

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Головко М.П.**,
асист. **Чуйко М.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Макаронні вироби є продуктом масового та повсякденного попиту, через який можлива корекція в необхідному напрямі поживної цінності харчового раціону. Тому перспективним і доцільним є збагачення їх кальцієм, як найбільш дефіцитним мінеральним елементом. Нами запропоновано додавати як джерело сполук кальцію в технології макаронних виробів напівфабрикат кістковий харчовий (НКХ) – продукт переробки харчової кістки.

Як відомо, використання різних видів кальцієвих добавок сприяє не лише підвищенню харчової цінності макаронних виробів, але й може змінювати їх якість за окремими показниками. Тому були проведені дослідження щодо вивчення органолептичних, фізико-хімічних і варильних показників якості макаронних виробів з використанням НКХ. Попередніми дослідженнями встановлено, що раціональною концентрацією введення НКХ у виробництві макаронних виробів є 5 % до маси борошна.

Проведена органолептична оцінка розроблених макаронних виробів показала, що колір, поверхня, форма, смак і запах макаронних виробів з НКХ не відрізняються від контрольних (без добавок).

Дослідження фізико-хімічних властивостей показали, що кислотність дослідного зразка знижується на 8,3% порівняно з контролем, питома міцність ниткоподібних виробів збільшується на 47%, а міцність фігурних виробів – на 35% порівняно з відповідними зразками без добавок. Показник масової частки крихти макаронних виробів з НКХ має менше значення порівняно зі зразком без добавок, що може бути наслідком підвищення міцності розробленої продукції.

Додавання НКХ позитивно впливає на їх варильні властивості. Так, у дослідного зразка стан виробів після варіння дещо покращується, перехід сухих речовин у варильне середовище зменшується порівняно з контролем з 6,5 до 5,9%, тривалість варіння до готовності знижується з 10 до 9 хв., а коефіцієнт збільшення маси виробів з добавкою збільшується на 9,5% порівняно зі зразком без добавки.