

УДОСКОНАЛЕННЯ ПРОЦЕСУ ВИРОБНИЦТВА. ЯВИЩЕ СИНЕРГІЗМУ ПІД ЧАС ЗАСТОСУВАННЯ ГІДРОКОЛОЇДІВ У ТЕХНОЛОГІЇ КОВБАСНИХ ВИРОБІВ

Голосняк Т.А., гр. ТМ-78

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

У сучасній харчовій галузі спостерігається інтенсивне зростання вимог до споживчих властивостей продукції. Прагнення домогтися оптимального співвідношення ціна/якість змушує виробників використовувати нетрадиційні підходи до вирішення виробничих проблем з метою задоволення потреб усього спектра споживчого ринку, враховуючи запити і купівельну спроможність різних груп населення.

У таких умовах величезна роль відводиться використанню харчових добавок, кожна група яких несе свої споживчі або технологічні функції. При цьому необхідно пам'ятати, що ринок функціональних добавок величезний, а успішне застосування того чи іншого інгредієнта вимагає доброго знання його властивостей. У даній роботі розглядається такий клас харчових добавок, як гідроколоїди, а саме представники групи полісахаридів

При використанні складних, кілька компонентних сумішей гідроколоїдів необхідно точно знати і розуміти, яким чином ці компоненти впливають один на одного. Явище синергізму, при його наявності, має бути враховано і вивчено. Але не можна не враховувати і індивідуальні характеристики кожного компонента окремо.

Використання ефекту синергізму – один з найбільш ефективних підходів до створення високоактивних, селективних, функціональних систем в технології харчових продуктів.

Одним з найбільш ефективних драгле утворювачів є альгінат натрію, основними недоліками якого є неміцні драгли та частковий синерезис. Ці недоліки можна зменшити за рахунок використання його з іншими полісахаридами. Використання таких композицій дозволяє цілеспрямовано регулювати структурно-механічні властивості драглів, а також знижувати витрати на виробництво. Можливо, при змінювані співвідношення полісахаридів в суміші можна регулювати властивості композиції у цілому.

Ми займаємося вивченням явища синергізму харчових полісахаридів. Результати досліджень лягли в основу створення рецептур і технологій харчових добавок – стабілізуючих комплексів на основі альгінатів, каррагінаном, пектинів, різних камедей.

ФУНКЦІОНАЛЬНО-ТЕХНОЛОГІЧНІ ВЛАСТИВОСТІ ІЗОЛЬОВАНИХ ПРЕПАРАТІВ ЦЕЛЮЛОЗИ

Городажев Д.А., гр. ТМ-79

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

Сьогодні найбільш актуальною є проблема широкого розповсюдження рафінування багатьох життєво важливих для організму людини харчових продуктів, що поступово призвело до дефіциту в харчуванні грубоволокнистих баластних речовин, основу яких складають харчові волокна. Найбільш легкодоступним і широко розповсюдженим видом харчових волокон є целюлоза, так як вона головна складова частина клітинних оболонок всіх вищих рослин. Об'єднаний комітет експертів ФАО/ВООЗ з харчових добавок встановив допустимі добові дози целюлози для людини в кількості 0...30 мг на 1 кг ваги тіла. Аналіз літературних джерел показав що одним з пріоритетних напрямків щодо збільшення харчових волокон в харчових продуктах є розробка технології виробництва, що включають в свій склад ізольовані препарати целюлози.

Основними функціонально-технологічними властивостями целюлози є висока вологопоглинаюча, вологоутримуюча і жирозв'язуюча здатність. Целюлоза здатна зменшувати активність води переводячи її в зв'язану форму, що сприяє більш тривалому зберіганню продукту. Крім того вона є добавкою, що зумовлює структуру і здатна замінити частину жирів у рецептурі без погіршення органолептичних і реологічних показників. Використання в рецептурах целюлози дозволяє декларувати продукцію, що має лікувально-профілактичну дію.

Нами було проведено комплекс досліджень по вивченню функціонально-технологічних властивостей целюлози, що були одержані з різних видів сировини. В якості об'єктів дослідження були вибрані зразки з різним ступенем дисперсності та отримані з пшениці, бамбука і цитрусових. Встановлено вплив гранулометричних властивостей зразків на їх функціонально-технологічні властивості, а також визначалися вплив різних видів целюлози на вологоутримуючу та жирозв'язуючу здатність фаршевих систем.

Результати досліджень показали, що під час додавання целюлози підвищується вологоутримуюча здатність м'ясної системи, що свідчить про доцільність застосування ізольованих препаратів целюлози в технології м'ясних продуктах.