

## МОЖЛИВІСТЬ ВИКОРИСТАННЯ ГЛІЦЕРИНУ В ТЕХНОЛОГІЇ ДЕЗОДОРАЦІЇ ЖИРІВ

Менделєва Н.Ю., гр. О-466

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. О.П. Чумак  
Національний технічний університет «ХПІ»

Процес переробки жирів включає в себе безліч стадій, найдорожчою з яких є дезодорація – видалення речовин, що додають оліям смак і запах. Зараз для дезодорації використовують апарати, в яких при контакті жиру з перегрітим паром відбувається видалення цих речовин.

Актуальним є видалення речовин, що обумовлюють смак і запах жирів без використання традиційних дорогих дезодораційних установок, тим самим скоротивши витрати на енергоносії.

Мета даної науково-дослідної роботи – вивчення можливості використання гліцерину в технології дезодорації жирів.

Сполуки, які додають смак і запах жирам, – це переважно речовини карбонільної природи, такі як альдегіди і кетони. За певних умов гліцерин реагує з цими речовинами, утворюючи ацетали та кетали. Була проведена реакція ацетону (кетону) з гліцерином. В результаті був отриманий продукт ацетонгліцерин з фізико-хімічними показниками, наведеними в таблиці.

Таблиця – Фізико-хімічні показники ацетонгліцерина

Продукт	Коефіцієнт рефракції	Густина	Повна розчинність
ацетонгліцерин	1,436	1,1084	у воді, спирті

В результаті виконання науково-дослідної роботи проведена дезодорація олії з насіння соняшника з використанням гліцерину в присутності каталізатора. В результаті реакції утворилися речовини розчинні у воді, які були виведені з масла промиванням його дистильованою водою.

Була проведена органолептична і колориметрична оцінка дезодорованої олії, в ході якої було визначено, що речовини, які додають смак і запах маслу, в значній мірі були видалені з масла, а кольорове число знизилася з 20 до 7 одиниць.

Таким чином, можна припустити, що при використанні гліцерину для дезодорації дезодоруючі речовини можуть бути вилучені шляхом перетворення їх у водорозчинні компоненти.

## ПАСТОПОДІБНІ РИБНІ ПРОДУКТИ ЯК ПЕРСПЕКТИВНІ КУЛІНАРНІ ВИРОБИ

Менчинська А.А., здобувач

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Т.К. Лебська  
Національний університет біоресурсів і природокористування України

В останні роки в нашій країні, як і в світі, зростає кількість людей, що віддають перевагу продуктам максимально готовим до споживання та напівфабрикатам. Крім того, в результаті все більшої поінформованості про вплив різних продуктів на здоров'я і тривалість життя людини, сучасний покупець потребує нових якісних продуктів. Продукція із різних видів водної сировини найбільш різноманітна, цінна і має, як правило, високі смакові якості.

У світі здавна користуються популярністю такі пастоподібні рибні продукти, як камабоко, рибні пасти, креми, муси, паштети, масла, риба рублена. Незважаючи на широкий асортимент і досвід виробництва кулінарних виробів, їх випуск у нашій країні залишається проблематичним. На вітчизняних підприємствах в даний час рибні пасти переважно виробляють з солоних оселедців і сардин з різними смаковими та ароматичними добавками.

Сучасне виробництво харчових продуктів повинно враховувати не лише ступінь задоволення смаків і потреб населення, а й стан наявної сировинної бази.

Мета даних досліджень заключається в оцінці можливості розширення асортименту пастоподібних продуктів на основі сировинної бази України із заданими властивостями харчової й біологічної цінності. Перспективною сировиною для створення такої продукції можуть бути дрібні риби Азово-чорноморського басейну, некондиційні риби великих розмірів з механічними пошкодженнями, харчові відходи від обробки риби і ракоподібних, що робить технологію обробки сировини маловідходною і дозволяє виготовляти високопоживну та біологічно повноцінну харчову продукцію.

Оскільки, на сьогоднішній день ці питання не достатньо вивчені, проведено дослідження технологічних властивостей запропонованої сировини, технології фаршу, формування полікомпонентних пастоподібних продуктів із заданими властивостями харчової та біологічної цінності з широкою гаммою смаку й аромату, залежно від доданих компонентів, смакових добавок та виду сировини.