

ВПЛИВ ДОБАВКИ ЙОДОБІЛКОВОЇ НА ФІЗИКО-ХІМІЧНІ ПОКАЗНИКИ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ

Бакіров М.П., канд. техн. наук, доц.,

Головко Т.М., канд. техн. наук, доц.

Харківський державний університет харчування та торгівлі,

Якубян С., президент Асоціації “Taste of Peace” (Ізраїль),

Япиджи С., голова Асоціації професійних шеф-кухарів, м. Ізмір
(Туреччина)

Розробка дієтичних та лікувально-профілактичних продуктів сьогодні є перспективним напрямом в галузі створення нових видів продуктів харчування за рахунок регулювання вмісту білків, жирів, вуглеводів. Продукти функціонального призначення мають збагачувати раціон населення фізіологічно активними інгредієнтами.

Біологічна цінність їжі зумовлена вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот, клітковини, доступністю та засвоюваністю компонентів.

Продукція емульсійного типу широко використовуються у виробництві різних продуктів харчування, як приправи, з метою розширення асортименту, підвищення якості, збагачення біологічно активними речовинами лікувально-профілактичної та радіопротекторної дії.

Під час виробництва продуктів емульсійного типу доцільно використовувати натуральні складові як емульгатори та стабілізатори.

Для вирішення проблеми профілактики захворювань, зумовлених дефіцитом йоду, головним напрямом ми обрали йодування продуктів харчування за рахунок добавок, у яких йод перебуває в біоорганічній формі.

Нами створено дієтичну білково-мінеральну добавку (йодобілкову) на основі яєчного білка та мінеральних сполук йоду. Вибір об'єктів обумовлений доцільністю забезпечення умов сорбції іонів I⁻ білкових молекул з утворенням стабільних комплексів.

Розроблена дієтична білково-мінеральна добавка являє собою порошкоподібну систему та може бути використана у складі широкого асортименту продуктів харчування оздоровчого призначення, зокрема в технологіях соусів емульсійного типу.

Фізико-хімічні показники дієтичної білково-мінеральної йодобілкової добавки наведено в таблиці.

Таблиця

Фізико-хімічні показники добавки йодобілкової

Показник	Вміст, %
Масова частка вологи	$3,15 \pm 0,15$
Масова частка білка	$83,30 \pm 1,66$
Масова частка йоду	$0,210 \pm 0,004$

Нами розроблена технологія виробництва майонезу «Провансаль» із заміною яєчного порошку на добавку білково-мінеральну в кількості 0,5–2,5%.

Використовуючи добавку йодобілкову (0,5–2,5%) із масовою часткою йоду від 0,01% можна забезпечити 50% добової потреби людини в йоді.

Отриманий продукт не втрачає своїх органолептичних, фізико-хімічних, споживчих характеристик та відповідає ДСТУ 4487:2005.

У результаті проведених нами досліджень згідно з ГОСТ 30004.2-93 виявлено, що додавання до складу соусів емульсійного типу (майонез) білково-мінеральної дієтичної йодобілкової добавки, не має негативного впливу на фізико-хімічні характеристики майонезу, а за рахунок стабілізуючого ефекту білково-мінеральної дієтичної йодобілкової добавки підвищується стійкість емульсії до 98–100% без додаткових харчових добавок.

Таким чином, застосування розробленої добавки йодобілкової в технології соусів емульсійного типу, а саме в технології майонезу, є доцільним та дозволяє не тільки компенсувати дефіцит йоду, а й забезпечити високу стабільність технологічних характеристик кінцевого продукту, зокрема стабільність емульсії.