

ПЕРСПЕКТИВИ ОТРИМАННЯ КАПСУЛЬОВАНИХ ВИДІВ ОЛІЇ НА ОСНОВІ ІОНОТРОПНИХ ПОЛІСАХАРИДІВ

Журба А.В., гр. ТХ-28М, Коротаєва Є.О., асп.
Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. **Пивоваров П.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Важливою соціальною задачею кожної країни є поліпшення структури харчування та здоров'я людини. У сучасних умовах одним з найважливіших завдань є створення конкурентоспроможної продукції, що передбачає забезпечення високої якості, зниження собівартості й збільшення строку придатності харчових продуктів.

На сьогоднішній день все більшим попитом користуються імітовані продукти. Визначилась тенденція щодо зростання частки якісного та функціонального нового продукту. Це пов'язано з тим, що підприємства харчової промисловості для розширення асортименту та створення нових продуктів потребують нових харчових форм, надання первинній структурі нового зовнішнього виду та технологічних властивостей.

На ринку України достатньо широкий асортимент продуктів переробки рослинних олій. Модель капсульованої рослинної олії на основі іонотропного полісахариду можна отримати методом коаксіальної вертикальної двотрубною екструзії, де по внутрішньому трубопроводу подається рослинна олія, або суміші олій, а по зовнішньому – розчин полісахариду. Збалансовані потоки потрапляли в шар, які містять харчовий зшиваючий компонент. За рахунок самочинного іонообміну «прийомне середовище – стійка капсула із полісахариду» виникла капсула певних геометричних розмірів. Головною проблемою такої організації експерименту є не співвідношення швидкостей потоків жирової складової та розчину полісахариду, результатом чого є відхилення від шароподібної форми капсул, досягається шляхом урівноваження швидкостей суміжних потоків.

Основними цілями отримання жирової капсули є: отримання нової товарної форми олії рафінованої дезодорованої, розширення асортименту олій на сучасному ринку, розробка інтактного напівфабрикату, який може використовуватися в індустріальній продукції, наприклад, холодні страви та закуски. Модель напівфабрикату може виступати, як інтактна заправка до страв.