

РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ ТЕРМОСТАБІЛЬНИХ ГРАНУЛЬОВАНИХ НАПОВНЮВАЧІВ НА ОСНОВІ ПОЛІСАХАРИДІВ

Мороз О.В., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Пивоваров Є.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

В останні роки в Україні та за кордоном все більше постає необхідність у впровадженні нових конкуренто спроможних технологій у будь-якій сфері харчової промисловості та ресторанному бізнесі. Одним з таких напрямів є розробка продуктів та кулінарних виробів з начинками та наповнювачами.

Популярними стравами серед населення є вироби з тіста, м'ясні рулети та битки, сирні пудинги, запіканки, сирники та багато інших страв та кулінарних виробів. В якості начинок сьогодні використовують широкий асортимент продуктів таких як заварні, білкові, масляні креми, джеми та повидло, свіжі фрукти та ягоди, паштети, грибні та сирні начинки, з додаванням прянощів і спецій та багато інших.

Перспективним є розробка технології начинок та наповнювачів для кулінарних виробів, які споживають в гарячому стані. Відомо, що під час остигання страви та вироби змінюють свої властивості, зокрема набирають щільності та пружності, в той час як в гарячому стані мають ніжну м'яку консистенцію. Технологія термостабільних гранульованих наповнювачів дозволяє отримати напівфабрикат високої якості та забезпечити прогнозовані властивості готового продукту в гарячому та остиглому стані.

Проведення експериментальних досліджень підтверджує, що використання альгінату натрію дозволяє розробити наповнювачі стійкі до термообробки. Альгінові драглі залежно від рецептурного складу характеризуються різними реологічними властивостями, які під дією високих температур здатні змінюватись та зсуватись в бік меншої пружності, а значить більш м'якої та ніжної консистенції готового виробу.

Структура гранульованого наповнювача характеризується вираженими пружними властивостями, але текстура залежить від температури. Встановлені закономірності зміни реологічних характеристик начинок від температури, дозволяють суттєво впливати на якість виробів і забезпечити необхідні органолептичні показники продукту за різних температур споживання.