

ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ОЛІЇ ВИСОКООЛЕЇНОВОГО ТИПУ В ТЕХНОЛОГІЇ ЕМУЛЬСІЙ ДЛЯ ЗМАЩУВАННЯ ФОРМ І ЛИСТІВ ДЛЯ ВИПІЧКИ

Філонова А.А., гр. ТХ-19

Наукові керівники: канд. техн. наук, доц. **Федак Н.В.**,

асп. **Діхтярь А.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні, за допомогою методів і технологій селективної не генетичної модифікації, вченими харківського інституту рослинництва ім. Юр'єва НААН було отримано гібриди соняшника із суттєво збільшеним вмістом олеїнової, стеаринової та пальмітинової кислот, олії яких мають збалансований жирнокислотний склад та задані фізико-хімічні властивості. На основі проведених нами досліджень встановлено, що олія з гібридів соняшника високоолеїнового типу характеризується високою термостабільністю, стійкістю до автоокислення та відсутністю трансізомерів жирних кислот, що дозволяє їх традиційно використовувати у виробництві дрессингів, майонезів, заправок для салатів, соусів та маринадів, а також як середовище для смаження у фритюрі та для іншої теплової обробки.

Аналіз діяльності підприємств ресторанного господарства показав, що популярність випікаємої продукції в усьому світі дуже велика. З часом розширюється асортимент випікаємих виробів, змінюються умови випікання, форми, антипригарні і змащувальні засоби, які використовуються при цьому. Останні не завжди відповідають потребам виробників, оскільки при змазуванні форм звичайною рослинною олією або жиром тісто під час розстойки і випічки вбирає цей жир і прилипає до стінок форми, у зв'язку з чим, виникає потреба розробки технології нових емульсій для змащування форм і листів для випічки.

Оскільки концептуально нами проголошено, що для технології приготування емульсії планується використання нового типу соняшnikової олії, як основної компоненти, однією з головних задач, що дає можливість науково обґрунтувати параметри технології використання нової олії, є оцінка її фізико-хімічних властивостей та жирнокислотного складу. Вважаємо, що дослідження вищезазначених параметрів і виробництво вказаної емульсії вирішить проблему прилипання тістових заготовок до форм, конвеєрів та листів у процесі випікання. В результаті чого буде отримано помітний економічний ефект за рахунок збільшення терміну нагариутворення і, як наслідок, зниження витрат на чищення форм і листів.