

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КАПСУЛЬОВАНИХ РОСЛИННИХ ЖИРІВ ДЛЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Городнича А.В., гр. ТХ-30м, Коротаєва Є.О., асп.
Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Пивоваров Є.П.**
Науковий консультант – канд. техн. наук, доц. **Некlesa О.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогоднішній день споживчий ринок характеризується широким асортиментом товарів, у тому числі імпортного виробництва, до якого споживач пред'являє постійно зростаючі вимоги. Виходячи з цього, основне завдання вітчизняних виробників полягає у створенні конкурентоспроможних, нових видів продукції. Аналіз сучасного стану виробництва борошняних кулінарних виробів показує, що практично всі провідні підприємства для розширення асортименту, поліпшення якості та отримання недорогих, корисних продуктів харчування використовують рослинні жири. Здатність жирів до окислення зобов'язує виробників харчової промисловості здійснювати заходи щодо правильного транспортування та зберігання таких жирових компонентів, що приводить до матеріальних затрат і не подовжує зазначені терміни зберігання рослинної жирової продукції.

На ринку України та країн світу достатньо широкий асортимент продуктів переробки рослинних олій, серед яких є капсульовані желатинові жирові капсули, які не стійкі в технологічних потоках за високих температур та заборонені до вживання в мусульманських країнах.

Технологія одержання капсульованих рослинних жирів полягає у коаксіальному екструдванні розчину альгінату натрію і жирової сировини у двохшарове прийомне середовище, внаслідок чого виникає капсула певних геометричних розмірів. Одержання капсульованого жирового продукту можливо шляхом застосування іонотропного гелеутворення, що надасть можливість одержання інтактного напівфабрикату високого ступеня готовності тривалого терміну зберігання, стійкого до термічного та механічного впливу.

Розробка технології капсульованих рослинних жирів є актуальною та дозволить розширити асортимент жирових продуктів, одержати напівфабрикат високого ступеню готовності з технологічними властивостями для виробництва борошняних кулінарних виробів.