ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ КАПСУЛЬОВАНОЇ РОСЛИННОЇ ОЛІЇ В ТЕХНОЛОГІЯХ САЛАТІВ ІЗ ЛИСТКОВИХ ОВОЧІВ

Іванова О.А., Павелкевич В.М., гр. ТХ-30М,
Коротаєва Є.О., асп.
Науковий керівник – д-р техн. наук, доц. **Пивоваров Є.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Основною проблемою сучасного харчування є нестача життєво необхідних речовин у харчових продуктах. Населення все частіше стикається з проблемою незбалансованого харчування. Жири та олії є невід'ємною частиною харчування людини, оскільки їх частка у раціоні харчування становить 30–35% від загальної калорійності. У зв'язку з цим збільшення споживання жирових продуктів як функціонального компонента є одним із перспективних напрямів харчової промисловості. Це вимагає розробки інноваційних рішень для створення нових продуктів повсякденного призначення.

На сьогоднішній день виробництво капсульованих жирових харчових систем є одним із напрямів збагачення харчової продукції в необхідній кількості для організму НЖК, ПНЖК, каротинами та ін.

На ринку України досить широкий асортимент продуктів переробки олії у капсульованому вигляді, який представлено переважно желатиновими капсулами. Але, інтерес викликають саме капсульовані жири з термостабільною інтактною оболонкою, які б володіли заданими технологічними властивостями та харчовою цінністю для виробництва кулінарної продукції. Завдяки інтактній термостабільній оболонці жиру відкривається широкий спектр використання напівфабрикату завдяки низької чутливості до вологи, стійкості до змін лужно-кислотного балансу, термостабільності, у тому числі, для технологій салатів з листкових овочів тривалого строку зберігання.

Основними задачами створення нового капсульованого жирового продукту є розширення асортименту рослинних олій з їстівною оболонкою та асортименту кулінарних страв з їх використанням, створення новітньої товарної форми олій, що надасть первинній структурі нового зовнішнього вигляду та технологічних властивостей. Саме це забезпечить конкурентоспроможність продукції, високу якість й збільшення строку придатності харчових продуктів.