

ЕМУЛЬСІЇ НА ОСНОВІ КРОХМАЛЮ І ГУМІАРАБІКУ ТА ЇХ ВИКОРИСТАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Луговська О.А., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Сидор В.М.**

Національний університет харчових технологій

Сучасні тенденції розвитку народного господарства спрямовані на створення виробництва з повним використанням сировинних ресурсів та зниженням енергетичних витрат. Використання емульсій пов'язано з можливістю скорочувати час процесу виробництва при нижчих витратах енергії в порівнянні з виробництвом традиційними способами. Така відмінність особливо корисна у харчовій промисловості, адже до складу емульсій входять всі необхідні компоненти харчових продуктів, що значно спрощує їх технологію виробництва.

Однак у харчовій промисловості існує ряд проблем, пов'язаних з виготовленням харчових емульсій, які утворюються в результаті змішування двох не змішуваних рідин: масло і вода. Застосування для цих цілей емульгаторів: гуміарабіку та крохмалю дозволяє забезпечити процес емульгування та гомогенізації емульсій.

Отримані емульсії застосовуються в кількості 1–2 г/л в безалкогольних напоях в харчовій промисловості та 2–4 г/л в алкогольних напоях в закладах масового харчування та ресторанного господарства.

Застосування ароматичних емульсій у виробництві безалкогольних напоїв має ряд переваг, а саме: скорочується тривалість купажування, так як немає необхідності додавати замутнювач і підбирати барвник та ароматизатор. Використання ароматичних емульсій в напоях дозволяє вирішити проблему стабілізації аромату і смаку, так як в даному випадку емульгатор: гуміарабік та крохмаль відіграє роль адсорбенту ароматичної частини, забезпечуючи продукту тонкий і м'який аромат.

Ароматичні емульсії застосовуються для надання смаку, кольору і аромату алкогольного напою, який готується на основі спирту, цукру, лимонної кислоти та додатковим додаванням соків концентрованих в залежності від рецептури готового напою.

Слідє, що емульсії широко застосовуються в різних галузях харчової промисловості. Отримання стабільної емульсійної системи, являється актуальним та перспективним питанням.