

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ВИРОБНИЦТВА КАПСУЛЬОВАНИХ НАЧИНОК ДЛЯ БОРОШНЯНИХ КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ

Стародуб Ж.Ж., гр. ТХ-30м, Міронов О.Ю., асп.
Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Пивоваров П.П.**,
канд. техн. наук, доц. **Некlesa О.П.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Сучасні технології кулінарних страв і закономірностей їх розвитку все частіше потребують одночасного використання у системі виробництва двох або більшої кількості начинок, фізичне змішування яких неможливе за санітарними, температурними та естетичними ознаками, але є бажаним одержання цих композицій за смаковими та фізіологічними вимогами. Таких протиріч можна уникнути за умови, коли начинки будуть розфасовані в індивідуальні пакувальні місткості, які в свою чергу будуть їстівними і не матимуть обмежень за правилами споживання з точки зору нутріціології та вимог безпечності.

Капсулювання передбачає отримання різними способами речовин, заключених в полімерну оболонку з властивостями твердого тіла, при цьому внутрішній вміст капсул може знаходитись у будь-якому агрегатному стані. При цьому обов'язковим є формування на межі поділу реагуючих сумішей нової гелеподібної фази, що втрачає розчинність та виконує функцію роз'єднання частинок речовин одна від одної та від зовнішнього середовища. Основними цілями процесів капсулювання є збільшення термінів зберігання нестійких продуктів; регулювання швидкості вивільнення вмісту капсул; маскування смаку і запаху речовин; запобігання нестійких речовин від дії зовнішнього середовища; пролонгування дії, що зумовлено уповільненням швидкості вивільнення лікарської речовини з мікрокапсул завдяки наявності напівпроникної оболонки; зменшення летючості речовин, що випаровуються, внаслідок їх захисту непроникною для парів і газів оболонкою тощо.

Використання плодово-ягідних начинок, одержаних капсулюванням, у складі кондитерської борошняної продукції дозволить розширити її асортимент, спростити технологічний процес виробництва, запропонувати продукцію з новими споживними властивостями.