

ІННОВАЦІЙНА КРІОГЕННА ТЕХНОЛОГІЯ ОТРИМАННЯ НАНОСТРУКТУРОВАНОГО ПЮРЕ З ГРИБІВ ШАМПІНЬЙОНІВ

Нужна Ю.Ю., гр. ХТ-51

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. Павлюк Р.Ю.,
асист. Маціпура Т.С.

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Мета роботи – розроблення інноваційної кріогенної технології отримання наноструктурованого пюре із грибів шампінйонів із застосуванням процесів кріомеханодеструкції та механоактивації, що дозволяє вилучити приховані у рослинній сировині форми БАР і біополімерів (білків) та більш повно використати її біологічний потенціал.

В ХДУХТ розроблено технологію нового замороженого дрібнодисперсного пюре з шампінйонів, яке за якістю та вмістом БАР значно перевищує вихідну сировину (рис.). Нове наноструктуроване пюре може бути використане як наповнювач при виготовленні різних продуктів харчування (паштетів, сирних виробів, начинок для кондитерських виробів, холодних закусок та ін.)

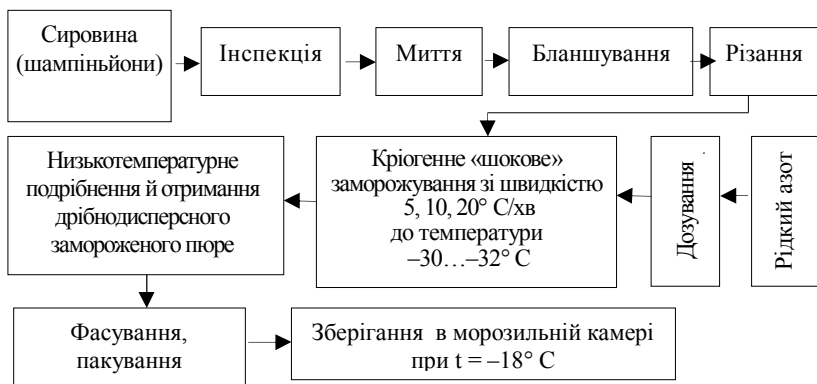


Рисунок – Принципова технологічна схема виробництва наноструктурованого замороженого пюре з грибів шампінйонів із використанням кріогенного заморозування і низькотемпературного подрібнення

Таким чином, розроблено інноваційні кріогенні технології отримання наноструктурованого пюре із грибів шампінйонів та розроблена і затверджена нормативна документація на виріб «Пюре з овочів і грибів заморожені дрібнодисперсні» (ТУ У 10.3-01566330-283:2013), а також проведена апробація в промислових умовах на підприємствах м. Харкова (НПФ «КРІАС ПЛЮС», НПФ «ФШАР»).