

АПАРАТУРНЕ ОФОРМЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ЕМУЛЬСІЙНИХ СОУСІВ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ПОЛІФУНКЦІОНАЛЬНОЇ ДОБАВКИ «ЛАМІДАН»

Дятченко К.А., гр. ХТ-12-4

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Колісниченко Т.О.**
Дніпропетровський національний університет ім. О. Гончара

Надзвичайно актуальною проблемою якості харчування є наявність в продуктах масового споживання натуральних природних компонентів. Багатим джерелом біологічно активних речовин є поліфункціональні добавки з ламінарисвих водоростей.

В технології майонезних соусів оздоровчого напрямлення доцільно використовувати продукт переробки бурих морських водоростей – Ламідан. Збагачені соуси дозволять знизити розвиток йододефіцитних захворювань, збагатити раціон людини важливо необхідними мінеральними речовинами.

Технологічний процес виробництва майонезу передбачає створення оптимальних умов, що дозволяють одержати однорідну й стійку систему із практично нерозчинних один в одному компонентів (олії та води). Ураховують такі фактори, як концентрація сухих компонентів, швидкість подачі олії, інтенсивність механічного впливу.

Первинно вводиться в дію ділянка підготовки та пастеризації, де використовуються ванни тривалої пастеризації (ВДП) з мішалками. У першій ВДП відбувається змішування і пастеризація грубої майонезної емульсії, друга ВДП використовується для приготування розчину з яечним порошком. Після приготування грубої емульсії на ділянці підготовки та пастеризації, суміш фільтрується від сторонніх часток, які не розчинилися – за системою рециркуляції. Всі процеси нагріву контролюються приладами терморегуляції в автоматичному режимі. Після охолодження суміші через відповідний напірний рукав в отриману грубу майонезну емульсію при подальшому перемішуванні вводиться рослинна олія з мірника за допомогою вакууму. Далі вводиться оцтово-сольовий розчин і всі інші компоненти які попередньо розмішуються у третій ВДП, а саме поліфункціональна добавка «Ламідан». Суміш пропускається через систему рециркуляції і фільтрації для додаткового змішування, потім отримана суміш пропускається через роторно-кавітаційний гомогенізатор.

Після відбору проби, гвинтовим насосом або гомогенізатором, майонез перекачується в накопичувальну ємність для подальшої розфасовки.