

ВИЗНАЧЕННЯ ВПЛИВУ СТРУКТУРОУТВОРЮВАЧІВ ПОЛІСАХАРИДНОЇ ПРИРОДИ НА СПЕКТРАЛЬНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ СОКОВИХ СИСТЕМ

Гайдук І.В., гр. ТТ-23

Наукові керівники: д-р техн. наук, проф. **Євлаш В.В.,**

ст. викл. **Гурікова І.М.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Для забезпечення високого рівня споживчих властивостей соків, соковмісних напоїв і нектарів виробники вдаються не тільки до використання різних технологічних прийомів, які забезпечують максимальне збереження нативних компонентів плодів, а й до залучення різного роду харчових добавок, у тому числі і структуроутворювачів. Вибір необхідного структуроутворювача для конкретної харчової системи є нелегким комплексним завданням. Важливо враховувати, наскільки той чи інший структуроутворювач за своїми функціональними характеристиками відповідає заданим технологічним вимогам, які переваги чи недоліки кожного з них проявляються безпосередньо в застосуванні.

Метою даного дослідження було встановлення впливу структуроутворювачів полісахаридної природи на стабільність барвних сполук соковмісних систем.

Об'єктами дослідження були структуроутворювачі полісахаридної природи: агар, альгінат натрію, камедь ріжкового дерева, тара, гуарова камедь і ксантан, які витримували до повного розчинення у буряковому соку. Вибір даної сокової системи пов'язаний з наявністю у складі барвного комплексу бурякового соку антоціанового пігменту бетаніну, який є нестійкою речовиною і під дією різних технологічних факторів та рецептурних компонентів зазнає руйнації.

Підготовлені зразки досліджували на приладі SPEKORD UV VIS. По зміні інтенсивності максимального поглинання зразків у видимій області спектра при λ 430 та λ 540 нм судили про вплив структуроутворювачів на антоціанові пігменти. Отримані спектральні дані порівнювали з показниками соку бурякового без добавок.

Результати показали, що такі структуроутворювачі, як альгінат натрію, ксантан і гуарова камедь у складі сокових систем здатні ефективно виконувати роль стабілізаторів забарвлення. Використання даних структуроутворювачів матиме позитивний вплив на формування функціональних і споживчих властивостей харчових продуктів.