

ДОСЛІДЖЕННЯ РЕОЛОГІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ВЕРШКОВОГО МАСЛА

Гусєва А.В., Варварова П.О., гр. ТХ-13

Наукові керівники: канд. пед. наук, доц. **Воронцова Ж.В.**,

канд. техн. наук, доц. **Дьяков О.Г.**

Харківський державний університет харчування та торгівлі

Останнім часом стало актуальним виявлення фальсифікованої продукції в торговельній мережі. Щодо фальсифікату масла вершкового, то він негативно впливає на здоров'я споживачів як при безпосередньому вживанні, так і в складі кондитерської, пекарської та кулінарної продукції. За кордоном і в нашій країні активно ведуться технологічні розробки щодо створення аналогів масла вершкового – спредів із жирами немолочного походження, переважно природними та модифікованими рослинними жирами. Найбільш повне уявлення про деякі істотні аспекти якості продукту може дати група фізичних властивостей, яка виявляє залежність від біологічного та хімічного складу (рецептури) і внутрішньої будови (структур продукту). Невеликі зміни цих визначальних характеристик повинні викликати значні зміни величин властивостей, які реєструються приладами. При цьому характеристики сировини зумовлюють основні показники готових продуктів. До однієї з груп таких показників відносяться структурно-механічні (реологічні) властивості. Визначення структурно-механічних властивостей (СМВ) вершкового масла пов'язано з необхідністю постійного технологічного контролю виробництва. Істотні відхилення СМВ від прийнятих норм можуть позначитися не тільки на зниження якості готових виробів, але і на зниженні продуктивності устаткування при проведенні окремих технологічних процесів. Дана робота присвячена дослідженню реологічних характеристик вершкового масла в залежності від виду та його жирності, що містяться у готовому продукті. В роботі також поставлене завдання визначення реологічної моделі вершкового масла. Для дослідження вибрано зразки масла вершкового екстра, які за вимогами ДСТУ 4399:2005 не повинні мати заміників молочного жиру: «Заречье» (82,5% жиру, виробник ПАО «Куп'янський МКК»); «Тулчинка» (82,5% жиру, виробник ПАТ «Тулчинський маслосирзавод»); «Наш молочник» (72,6% жиру, виробник ГП «Староконстантинівський молочний завод»). Направлене регулювання хімічного складу вершкового масла дозволило б поповнити його асортимент та якість в цілому.