

Т.М. Головко, канд. техн. наук, доц. (*ХДУХТ, Харків*)
М.П. Головко, д-р техн. наук, проф. (*ХДУХТ, Харків*)
М.П. Бакіров, канд. техн. наук, ст. викл. (*ХДУХТ, Харків*)

ФОРМУВАННЯ ЯКОСТІ СОУСІВ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ З ВИКОРИСТАННЯМ ДОБАВКИ ЗБАГАЧУВАЛЬНОЇ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОЇ

Розробка дієтичних та лікувально-профілактичних продуктів на сьогоднішній день є перспективним напрямом в області створення нових видів продуктів харчування за рахунок регулювання вмісту білків, жирів, вуглеводів. Продукти функціонального призначення повинні збагачувати раціон населення фізіологічно активними інгредієнтами.

Біологічна цінність їжі зумовлена вмістом білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин, органічних кислот, клітковини, доступністю та засвоюваністю компонентів.

Продукти емульсійного типу широко використовуються під час виробництва різних продуктів харчування, як приправи, з метою розширення асортименту, підвищення якості, збагачення біологічно-активними речовинами лікувально-профілактичної та радіопротекторної дії. Під час виробництва продуктів емульсійного типу доцільно використовувати як емульгатори та стабілізатори натуральні складові.

Для вирішення проблеми профілактики захворювань, зумовлених дефіцитом йоду, головним напрямом ми обрали йодування продуктів харчування за рахунок добавок, в яких йод перебуває у біоорганічній формі.

Нами створена добавка збагачувальна білково-мінеральна (йодобілкова) на основі яєчного білка та мінеральних сполук йоду. Вибір об'єктів обумовлений доцільністю забезпечення умов сорбції іонів I^- на білкові молекули з утворенням стабільних комплексів.

Розроблена добавка збагачувальна білково-мінеральна являє собою порошкоподібну систему та може бути використана у широкому асортименті продуктів харчування оздоровчого призначення, зокрема у технологіях соусів емульсійного типу.

Нами розроблена технологія виробництва майонезу «Дієтичний» із заміною яєчного порошку добавкою збагачувальною білково-мінеральною у кількості від 0,5...2,5%.

Використовуючи білково-мінеральну добавку від 0,5...2,5% з масовою часткою йоду від 0,01...0,02% можливо забезпечити близько 50% добової потреби людини на йод та дозволяє вважати продукт збагаченим йодом.

Відповідно до цього були розроблені рецептури з вмістом ДЗБМ 0,5...1,5%. Добавку додавали у гідратованому вигляді в емульгуючу

основу для кращого розподілення добавки у готовому продукті. Інші компоненти вводилися за традиційною технологією.

Фізико-хімічні показники йодованої харчової добавки наведено у таблиці 1.

Таблиця 1

Фізико-хімічні показники ДЗБМ

| Назва показника | Вміст, % |
|---------------------|--------------|
| Масова частка води | 3,15 ± 0,15 |
| Масова частка білка | 83,3 ± 1,66 |
| Масова частка йоду | 0,21 ± 0,004 |

Характеристика органолептичних показників нового майонезу з різним вмістом ДЗБМ наведена у таблиці 2.

Таблиця 2

Органолептична оцінка якості майонезу із використанням ДЗБМ

| Показник | Коефіцієнт вагомості | Бальна оцінка показників, бали | | | |
|------------------|----------------------|--------------------------------|------------|----------|------------|
| | | № 1 (контроль) | № 2 (0,5%) | № 3 (1%) | № 4 (1,5%) |
| Колір | 0,1 | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Зовнішній вигляд | 0,2 | 4,2 | 4,2 | 4,2 | 4,2 |
| Консистенція | 0,3 | 4 | 4,2 | 4,4 | 4,6 |
| Запах | 0,1 | 4,8 | 4,8 | 4,8 | 4,8 |
| Смак | 0,3 | 4,5 | 4,5 | 4,5 | 4,5 |
| Загальна оцінка | | 4,35 | 4,41 | 4,47 | 4,53 |

Як видно з отриманих даних, починаючи з вмісту ДЗБМ 0,5% з'являються зміни у консистенції. В цілому розроблені майонези за органолептичними показниками, фізико-хімічними, та споживчими характеристиками відповідають вимогам нормативно-технічної документації.

Таким чином, застосування розробленої білково-мінеральної дієтичної добавки у технології соусів емульсійного типу, а саме у технології майонезу, є доцільним та дозволяє не тільки компенсувати йодний дефіцит, а й забезпечити високу стабільність технологічних характеристик кінцевого продукту, зокрема стабільність емульсії.