

Секція 2 ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ОЗДОРОВЧИХ ПРОДУКТІВ ДЛЯ ПІДПРИЄМСТВ ХАРЧОВОЇ, ПЕРЕРОБНОЇ ПРОМИСЛОВОСТІ ТА ТОРГІВЛІ

М.П. Бакіров, асп. (ХДУХТ, Харків)

М.П. Головко, д-р техн. наук, проф. (ХДУХТ, Харків)

Т.М. Головко, канд. техн. наук, доц. (ХДУХТ, Харків)

Н.О. Гайдар, канд. екон. наук, мол. наук. співроб. (ХДУХТ, Харків)

СОУСИ ЕМУЛЬСІЙНОГО ТИПУ ІЗ ВИКОРИСТАННЯМ ДОБАВКИ ЗБАГАЧУВАЛЬНОЇ БІЛКОВО-МІНЕРАЛЬНОЇ

Розробка дієтичних та лікувально-профілактичних продуктів на сьогоднішній день є перспективним напрямком 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 напрямком ми обрали йодування продуктів харчування за рахунок добавок, в яких йод перебуває у біоорганічній формі.

Нами створено добавка збагачувальна білково-мінеральна (йодобілкова) на основі яєчного білка та мінеральних сполук йоду. Вибір об'єктів обумовлений доцільністю забезпечення умов сорбції іонів J 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 «Провансаль» 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% добовою потреби людини на йод та дозволяє вважати продукт збагаченим йодом.

Відповідно до цього були розроблені рецептури з вмістом БМД 0,5...1,5%. Йодовану білково-мінеральну добавку додавали у гідратованому вигляді в емульгуючу основу для кращого розподілення добавки у готовому продукті. Інші компоненти вводилися за традиційною технологією. Характеристика органолептичних показників нового майонезу з різним вмістом БМД наведена у табл.

Таблиця – Органолептична оцінка якості майонезу із використанням БМД

Показник	Коефіцієнт вагомості	Бальна оцінка показників, бал			
		№ 1 (контроль)	№ 2 (0,5% БМД)	№ 3 (1% БМД)	№ 4 (1,5% БМД)
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 бальна оцінка		4,35	4,41	4,47	4,53

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

У результаті проведених нами досліджень згідно з ГОСТ 30004.2-93 було виявлено, що додавання до складу майонезу білково-мінеральної дієтичної добавки не має негативного впливу на фізико-хімічні характеристики майонезу, а за рахунок стабілізуючого ефекту білково-мінеральної добавки підвищує стійкість емульсії до 98...100% без додаткових харчових добавок.

Таким чином застосування розробленого 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.