

УДОСКОНАЛЕННЯ ТЕХНОЛОГІЇ ПІСОЧНОГО ТІСТА

Шкільнікова П.Є., гр. ТХ-25

Науковий керівник – канд. техн. наук, ст. викл. **А.М. Діхтярь**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

На сьогодні маргаринова, кондитерська та інші галузі харчової промисловості України мають значну потребу в жирах, що характеризуються вузьким діапазоном твердості, температур плавлення та інших структурно-механічних та фізико-хімічних характеристик. Так, наприклад, створення виробів із пісочного тіста неможливо без застосування твердих жирів з певними фізико-хімічними та структурно-механічними властивостями, в тому числі з використанням тропічних жирів. Перед виробниками жирової продукції постає альтернатива: або для таких видів продукції застосовувати жири з великою кількістю транс-жирів, або використовувати тверді жири біогенного походження доступні за ціною, тобто тропічні жири. Використання тропічних жирів дозволяє одержувати продукти з заданими характеристиками. Одним із шляхів вирішення заміни транс-жирів є використання тропічних жирів в натуральному вигляді, використання окремих фракцій одержаних фізичними методами. У такому випадку виникає проблема значного вживання тугоплавких жирів. Це визначає необхідність їх заміни на рідкі рослинні олії. Однак проста заміна тредого жиру на рідкі олії у більшості випадків не дає бажаного результату. У зв'язку з вищезазначеним виникає необхідність розробки проекту технології жирового напівфабрикату для виробів із пісочного тіста.

Сьогодні існують інноваційні напрями трансформування рідких олій в олії з гелеподібною структурою (напівфабрикат жировий на основі бджолиного воску) для впровадження в харчові системи. Основними факторами, що формують якісний склад напівфабрикату жирового на основі бджолиного воску є: жирнокислотний склад; розмір частинок (якщо йде мова про вміст фітостеринів, гідроколоїдів та ін.); джерело отримання олії; структура матриці (співвідношення олії та компонента, що формує гель); вплив та засвоюваність олії з гелеподібною структурою в організмі людини. Напівфабрикат жировий на основі бджолиного воску може забезпечити нову альтернативу транс-жирам будучи твердим жиром виготовленим з ліпідів багатих на несачинені жирні кислоти.