

## ВПЛИВ МІКРОБНОГО ПОЛІСАХАРИДУ КСАМПАНУ НА ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ПІСОЧНОГО ПЕЧИВА НА СУМІШІ ОЛІЙ

Метасова І.В., гр. ТХКЗ-18м

Науковий керівник – канд. техн. наук, проф. О.В. Самохвалова  
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Традиційно у якості жирової сировини для виготовлення виробів з пісочного тіста використовують маргарини. Але наявність у них трансізомерів вищих жирних кислот, що утворюються під час гідрогенізації олій, робить їх вживання шкідливим для здоров'я людини. Використання багатих на поліненасичені жирні кислоти олій для приготування пісочного печива дозволяє покращити харчову цінність продукції, проте має технологічні ускладнення, які пов'язані з формуванням необхідної структури готових виробів і запобігання відшарування жиру під час їх зберігання.

Аналіз жирно-кислотного складу олій різних культур показав, що у природі не існує «ідеальної» з точки зору харчової цінності. Так, у соняшниковій та кукурудзяній відсутня лінолева кислота, конопляній недостатньо олеїнової, а соєвій і рапсовій спостерігається надлишок лінолевої тощо. На думку дієтологів, для створення такої олії необхідно забезпечити наступне співвідношення жирних кислот: олеїнової  $\omega$ -9 (С 18:1) – 50%, лінолевої  $\omega$ -6 (С 18:2) – 20%, ліноленої  $\omega$ -3 (С 18:3) – 10%.

У результаті математичного моделювання нами отримано три рецептурні суміші, які мають співвідношення за цими трьома кислотами близьке до «ідеального».

Як стабілізатор емульсій використовували препарат мікробного полісахариду ксампану, що сприяє поліпшенню процесу емульгування, а також підвищує агрегативну і кінетичну стійкість отриманих систем. Печиво на сумішах олій з використанням ксампану на стадії приготування емульсії сприяє збільшенню намочуваності та зменшенню міцності готових пісочних виробів.

Таким чином, пісочне печиво на основі сумішей олій з додаванням мікробного полісахариду ксампану не поступається за органолептичними, фізико-хімічними і структурно-механічними показниками якості печиву на маргарині. Слід відмітити, що показники якості досліджуваного печива суттєво не змінювалися під час зберігання протягом 30 діб і залишалися на рівні таких у печива на маргарині.