

НАДАННЯ ФУНКЦІОНАЛЬНИХ ВЛАСТИВОСТЕЙ ХАРЧОВИМ ПРОДУКТАМ ІЗ ЗАСТОСУВАННЯМ КЛІТКОВИНИ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ

Ощипок І.М., д-р техн. наук, проф.
Львівська комерційна академія

Нові шляхи вирішення зрослих споживацьких вимог до якості й властивостей функціональних продуктів і ціни на них зобов'язують фахівців галузі шукати вирішення технологічних проблем, здатних забезпечити підвищені характеристики щодо харчової цінності та корисних для здоров'я людини інгредієнтів, зокрема харчових волокон.

Однією із затребуваних груп харчових волокон є клітковина, яка використовується як функціональний інгредієнт під час виробництва продуктів харчування. У найбільш розвинених країнах, таких як Японія, Китай, США, Іспанія, запатентовані винаходи зі збагачення харчовими волокнами хлібобулочних, кондитерських, м'ясних і рибних фаршевих виробів, овочевих консервів.

Перед використанням харчових волокон у фаршевих системах необхідно вивчити їх органолептичні та функціонально-технологічні властивості, а також вуглеводний склад. Результати дослідження органолептичних показників харчових добавок наведені в табл. 1.

*Таблиця 1 – Характеристика харчових добавок
за органолептичними показниками*

№ з/п	Назва	Показник		
		Колір	Запах	Смак
1	Клітковина топінамбура	Від білого до світло-коричневого	Нейтральний, злегка	Солодкуватий
2	Топінамбур харчовий		кислуватий	Солодко-солений
3	Висівки пшеничні	Світло-коричневий	Нейтральний	Не має вираженого смаку
4	Клітковина дрібна	З білими домішками	Нейтральний	Не має вираженого смаку
5	Висівки вівсяні	Білий з жовтими домішками	Не має вираженого смаку	Не має

Харчові добавки мають різні органолептичні показники. Колір від білого до світло-коричневого з домішками. Запах харчових добавок різний, властивий компонентам, які входять до їх складу. Смак варіюється від нейтрального чи невираженого до солодко-солоного.

Проте їх використання буде залежати від вуглеводного складу. У зв'язку із цим був вивчений вуглеводний склад харчових добавок за целюлозою, геміцелюлозою та лігніном. Вміст целюлози – від 3,6 до 10,3%, лігніну – від 8 до 26%, геміцелюлози – від 12,8 до 27,6%. Дослідним шляхом було доведено, що у всіх досліджуваних зразках, крім вуглеводів, наявні білки та жири.

Крім органолептичних показників, основними також є функціонально-технологічні характеристики, від яких залежить стабільність фаршевих систем (табл. 2).

Таблиця 2 – Характеристика харчових добавок за функціонально-технологічними показниками

№ з/п	Назва	Показник			
		Вологість	pH	Набух-лість	ВУЗ, %
1	Клітковина топінамбура	9,2	5,43	470	193
2	Топінамбур харчовий	9	6,02	374	110,3
3	Висівки пшеничні	7,5	6,39	83	73
4	Клітковина дрібна	15	5,71	96	93
5	Висівки вівсяні	8,7	6,3	115	62,4

За даними, наведеними в табл. 2, значення pH системи ближче до нейтральної мають два зразки – висівки пшеничні й висівки вівсяні. Показник набухлості зразків коливається від 83 до 470%.

Харчові волокна використовують як технологічні добавки, що змінюють структуру та хімічні властивості харчових продуктів, з іншого боку, харчові волокна є функціональними інгредієнтами, здатними надавати сприятливий вплив як на окремі системи організму людини, так і на весь організм у цілому.

Таким чином, аналізуючи органолептичні показники харчових добавок, вважаємо, що в технологіях м'ясних і рибних продуктів ресторанного господарства можливе використання клітковини топінамбура, висівок пшеничних, клітковини дрібної та висівок вівсяних, враховуючи їх органолептичні показники, функціонально-технологічні властивості й вуглеводний склад.

Харчові волокна на сьогодні є одними з найбільш затребуваних і найбільш широко застосовуваних харчових інгредієнтів завдяки їх багатofункціональності.