

АНАЛІТИЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ МОЛОЧНОЇ СИРОВИНИ ДЛЯ ОДЕРЖАННЯ СУХИХ ЖИРОВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ДЛЯ СТРАВ ІЗ ПІННОЮ СТРУКТУРОЮ

Котляр О.В., асп.

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Горальчук А.Б.**
Харківський державний університет харчування та торгівлі

Розширення асортименту продукції, а також збільшення її терміну зберігання, можливе за рахунок використання багатофункціональних напівфабрикатів. Їх використовують як для розширення, так і створення нової продукції на їх основі.

Сухі рослинні вершки стають все більш затребуваними, багато в чому це пояснюється смаковими і поживними властивостями швидкокорозинних сумішей і їх доступною ціною. Використання продуктів з рослинними жирами рекомендовано провідними дієтологами як повноцінний харчовий продукт, який можна включати в свій повсякденний раціон. Важливою технологічною властивістю вершків є піноутворююча здатність. У зв'язку з цим збивний напівфабрикат на молочній основі повинен володіти піноутворюючими властивостями, не нижче, ніж у традиційних збитих вершків. Якщо у молочних цей показник становить 150...160%, то на рослинній основі може становити 450%. Для вирішення цього завдання необхідно обґрунтувати використання молочної білкововмісної сировини, яка будить забезпечувати високу піноутворюючу здатність та стійкість піни. Досліджено піноутворюючу здатність казеїнату натрію, сухого знежиреного молока, концентрату сивороточного білка за різних концентрацій білка в розчинах. Аналіз отриманих даних дозволяє зробити висновок про те, що із збільшенням концентрації білка в розчині казеїнату натрію до 1,75%, сухого обезжиреного молока – 1,5%, концентрата сивороточного білка – 1,8% спостерігається підвищення піноутворюючої здатності, подальше збільшення концентрації призводить до зниження піноутворюючої здатності. При цьому за незначного зменшення піноутворюючої здатності стійкість піни максимальна в розчині казеїнату натрію за концентрації білка 1,0%. Встановлено, з точки зору піноутворюючої здатності та стійкості піни білковмісної молочної сировини раціональним є використання казеїнату натрію за концентрації 1,0% і може бути використаний при розробці сухого жирового напівфабрикату для страв з пінною структурою.