

ПОРІВНЯЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ФТВ НАПІВФАБРИКАТІВ НА ОСНОВІ СКОЛОТИН

Попенко Я.С., гр. ХТІ-12

Науковий керівник – д-р техн. наук, проф. Гнізевич В.А.
Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ

У теперішній час актуальною стає задача створення сухих напівфабрикатів багатофункціонального призначення на основі вторинної молочної сировини з використанням рослинних продуктів. Проте створення сухої суміші можливе розчиненням заздалегідь підготованих компонентів з подальшим висушуванням, а також механічним перемішування окремих сухих рецептурних компонентів. Порівняльний аналіз цих технологій свідчить, що затрати труда та енергоємність готової продукції, отриманої шляхом перемішування сухих компонентів (купажу) менші, ніж при виготовленні продукції другим способом, проте органолептичні та фізико-хімічні показники готової продукції погіршуються.

У зв'язку з цим була розроблена технологічна схема виробництва молочно напівфабрикату на основі сколотини, в якості стабілізатора системи, а також частково структуроутворювача передбачено використання ксантанової камеді, в якості структуроутворювача – екстракт мильного кореня.

Визначали залежність піноутворювальної здатності напівфабрикатів, отриманих висушуванням попередньо розчинених компонентів та отриманого методом змішування сухих компонентів.

З результатів досліджень виявлено, що кращими піноутворювальною здатністю та швидкістю розчинення у воді володіє напівфабрикат, отриманий сушінням попередньо розчинених компонентів. Таким чином, запропонований спосіб виробництва напівфабрикату із натуральної сировини із наступним сушінням має певні переваги, тому що завдяки будові ксантанової камеді та її взаємодії із полімерами мильного кореня утворюється складна структура, що значно впливає на швидкість відновлення основних компонентів розробленого напівфабрикату.

Розроблений напівфабрикат на основі характеризується доброю розчинністю, має високі органолептичні показники та піноутворювальну здатність, його можна вважати багатофункціональним. На основі молочно напівфабрикату після гідратації рідиною й додавання інших рецептурних компонентів можливо отримати широкий асортимент страв і виробів з пінною структурою за здешевленою технологією.