

К.А. Науменко (НУХТ, Київ)

І.М. Силка (НУХТ, Київ)

Н.В. Чепель, канд. техн. наук (НУХТ, Київ)

Н.Е. Фролова, канд. техн. наук (НУХТ, Київ)

СУЧАСНІ ТЕХНОЛОГІЇ ПЕРЕРОБКИ ВІТЧИЗНЯНОЇ РОСЛИННОЇ СИРОВИНИ З ОДЕРЖАННЯМ ХАРЧОВИХ АРОМАТИЗАТОРІВ

У багатьох країнах світу накопичено значний досвід з виробництва натуральних ароматичних речовин і ароматизаторів на їх основі для харчової промисловості. За Європейським стандартом якості продукції натуральними вважаються ароматичні речовини та композиції, виділені з одного або декількох природних джерел.

Вітчизняна ароматична рослинна сировина поділена на групи, які визначають вибір способу її переробки для одержання ароматичних речовин: надземна частина трав'янистих або напівчагарникових рослин, пагони і листя деревних рослин (меліса, м'ята, звіробій, полин тощо); коріння і кореневища деревних і багаторічних трав'янистих рослин (аір болотний, дягель, валеріановий тощо); квіти або цілі суцвіття (липовий цвіт, майоран, квіти гвоздики, акації, черемхи, арніка гірська та ін.); кора деяких дерев, що містить ароматичні, пекучі, пряні і в'язучі речовини (дубова, хінна, коричневого дерева); плоди з соковитим м'ясистим перикарпієм.

Узагальнена схема способів переробки рослинної сировини з одержанням харчових ароматизаторів представлена на рис. 1.



Рисунок 1 – Узагальнена схема способів переробки рослинної сировини

Аналіз вітчизняного ринку ароматичних речовин засвідчив, що в Україні на цей час промислове виробництво натуральних харчових ароматизаторів обмежене відсутністю прогресивних технологій.

Тому, науковцями ПНДІ НУХТ удосконалено технології переробки вітчизняної рослинної сировини з отриманням концентрованих ароматичних речовин для харчової промисловості.

Таким чином, удосконалення технології перероблення ефіроолійної сировини з отриманням ароматизаторів сплановано

аромату (рис. 2) дозволило вилучити з існуючої технологічної схеми три стадії, відчутно зменшивши при цьому витрати сировинних ресурсів та збільшивши продуктивність процесу.



Рисунок 2 – Принципова технологічна схема отримання ароматизаторів із ефірних олій (ЕО)

Удосконалення технології концентратів із рослинної сировини полягало у впровадженні стадії уловлювання ароматичних речовин при упарюванні соків або екстрактів (див. рис. 3). Це дозволило отримати ароматизатори фруктового та пряного напрямів й відповідно раціонально переробляти плодово-ягідну та іншу рослинну сировину.



Рисунок 3 – Принципова технологічна схема отримання ароматизаторів із плодово-ягідної та іншої рослинної сировини

Отже, представлені технології переробки вітчизняної рослинної сировини з одержанням харчових ароматизаторів є перспективними та доступними для впровадження на харчових підприємствах країни.