

А.Ю. Денисова, асист. (УІПА, Харків)

І.В. Цихановська, канд. хім. наук, доц. (УІПА, Харків)

О.Б. Скородумова, д-р техн. наук, проф. (УІПА, Харків)

Я.М. Гончаренко, канд. техн. наук, асист. (УІПА, Харків)

Г.О. Приймак, магістрант (УІПА, Харків)

І.В. Шевченко, магістрант (УІПА, Харків)

ДОСЛІДЖЕННЯ ВПЛИВУ ЖИРОМАГНЕТИТОВОЇ СУСПЕНЗІЇ НА ТЕРМІН ЗБЕРІГАННЯ ТВАРИННИХ ЖИРІВ

Комплексні харчові добавки знаходять широке застосування для створення харчових продуктів функціонального призначення. В даний час проводиться велика дослідницька робота по створенню харчових добавок на основі природних і синтетичних матеріалів, що володіють різноманітними корисними властивостями. Була отримана та досліджена комплексна композиція на основі жироманетитової суспензії.

При тривалому зберіганні у жирах і оліях відбувається гідролітичний розпад – одна з причин погіршення їх якості, що призводить в результаті до псування. Цей процес особливо прискорюється при підвищенні складу вологи в продуктах, що зберігаються, температури та активності ферменту ліпази.

Метою роботи є дослідження впливу жироманетитової суспензії на термін зберігання тваринних жирів.

З фізико-хімічних характеристик жироманетитової суспензії важливе значення мають: кислотне, йодне та пероксидне число в отриманій суспензії. Ці показники є нормативним та є непрямою характеристикою хімічного складу жироманетитової суспензії.

Визначення кислотного, йодного та пероксидного числа проводилися над зразками, що вміщують жироманетитову суспензію кількості 0,275% понад 100% свинячого жиру.

Згідно ДСТУ 4492:2005 усі проби відповідають стандарту, але як бачимо у пробах з магнетитом йодне число менше та з плином часу збільшується повільніше (зростає у середньому на 2...4%).

Додавання магнетиту у жир дещо уповільнює зростання кислотного числа з часом. Таким чином, встановлено позитивний вплив комплексної харчової добавки на основі жироманетитової суспензії на термін зберігання свинячого жиру.

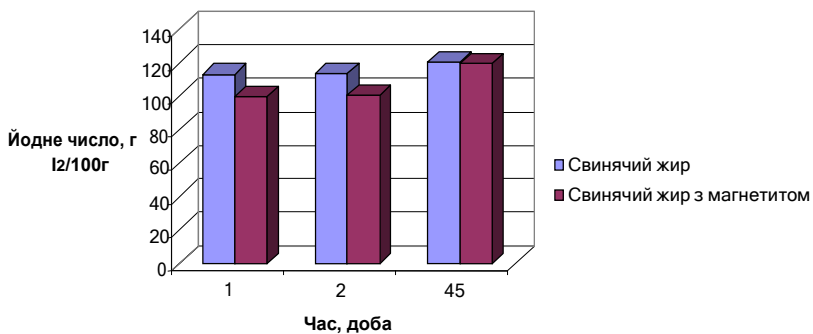
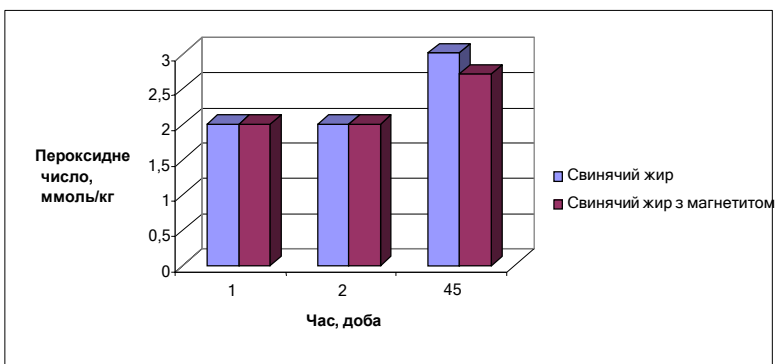
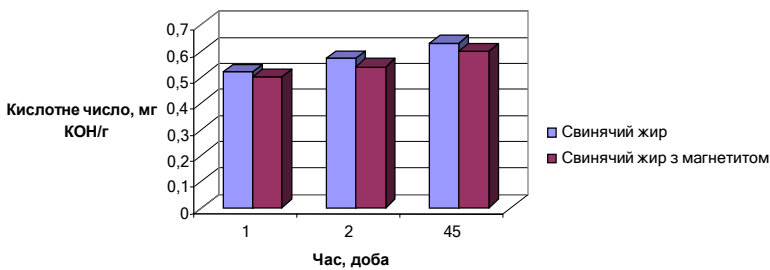


Рисунок – Вплив часу зберігання на якісні характеристики свинячого жиру